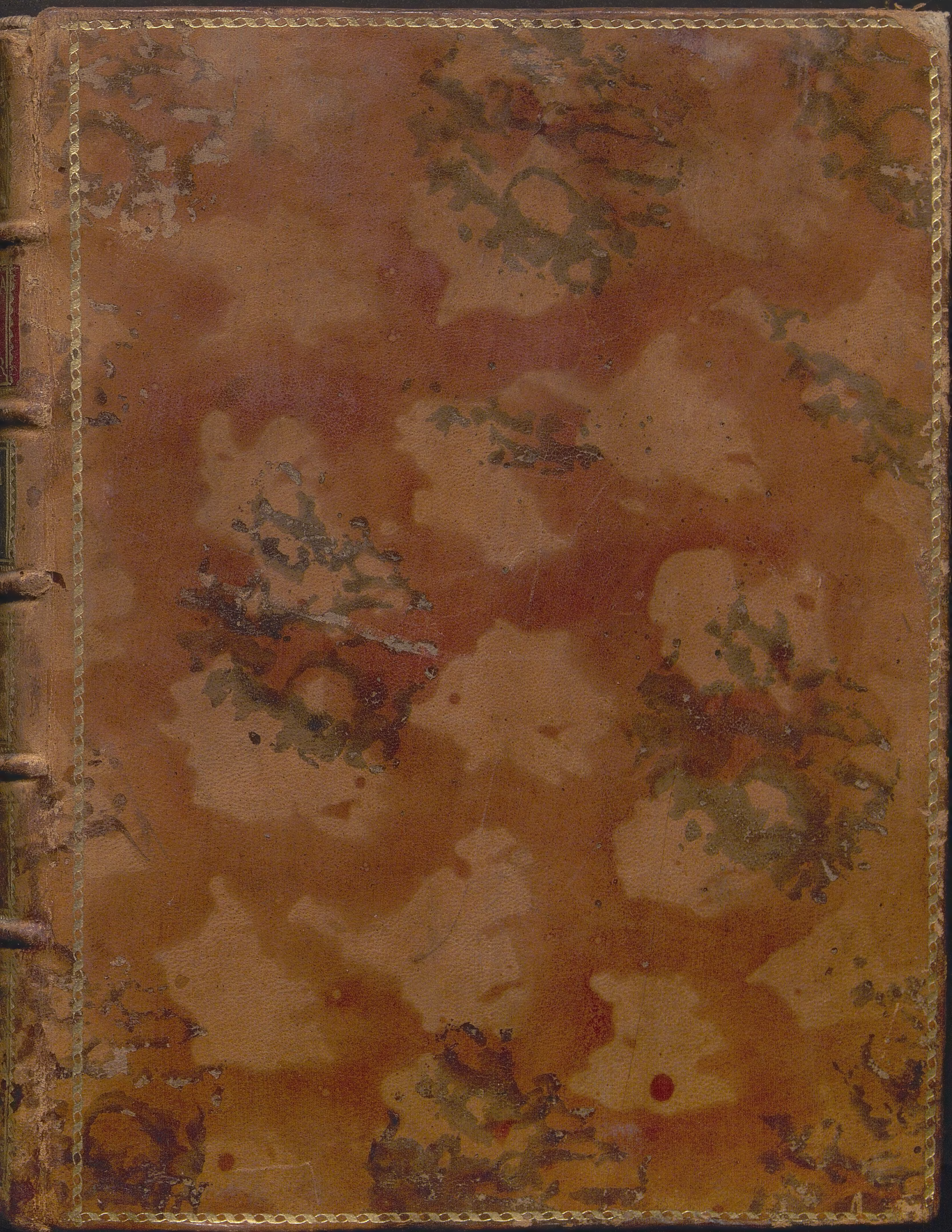






DICTIONNAIRE
DES
JARDINIERS.

DICTIONNAIRE
DES
JARDINIERS,

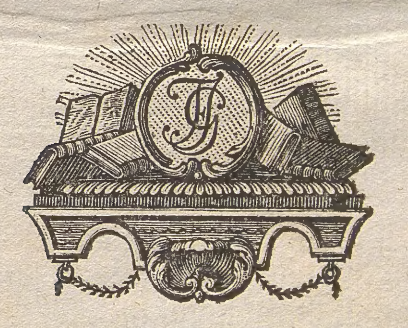
Contenant les Méthodes les plus sûres et les plus modernes pour cultiver et améliorer les Jardins potagers, à fruits, à fleurs, et les Pépinieres; ainsi que pour réformer les anciennes pratiques d'Agriculture: avec des moyens nouveaux de faire et conserver le Vin, suivant les procédés actuellement en usage parmi les Vignerons les plus instruits de plusieurs Pays de l'Europe; et dans lequel on donne des Préceptes pour multiplier et faire prospérer tous les Objets soumis à l'Agriculture, et la maniere d'employer toutes sortes de Bois de Charpente.

OUVRAGE traduit de l'Anglois, sur la huitieme Edition
DE PHILIPPE MILLER.

PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES.

DÉDIÉ A MONSIEUR.

TOME HUITIEME.





A PARIS,
Chez GUILLOT, Libraire de MONSIEUR, rue S.-Jacques, vis-à-vis celle des Mathurins.

1785.

DICTIONNAIRE DES JARDINIERS.

VIGNE. *Voyez* VITIS.

VIGNE SAUVAGE, *ou* MORELLE GRIMPANTE. *Voy.* SOLANUM DULCAMARA.

VIGNE SAUVAGE. *V.* CISSUS.

VIGNE VIERGE. *Voy.* SOLANUM DULCAMARA.

VIGNE BLANCHE, COULEUVRÉE, *ou* BRIONNE. *V.* BRYONIA ALBA. L.

VIN *ou* LIQUEUR VINEUSE.

Le *vin* est une liqueur vive, agréable et spiritueuse, tirée des végétaux fermentés.

Le caractere propre au vin, suivant BOERRHAAVE, est que la premiere chose qu'il produit par la distillation est un fluide léger, gras, inflammable, etc., appelé *esprit*: et en cela il est distingué d'une autre classe de sucs végétaux fermentés, qui, comme le *vinaigre*, donnent d'abord, au lieu d'esprit, un acide non-inflammable.

Pour faire du *vin*, il est très-avantageux d'avoir beaucoup de connoissances sur la fermentation. Voici comme BOERRHAAVE l'explique et la définit:

La fermentation est un changement produit dans les corps végétaux par le moyen d'un mouvement intime qu'ils éprouvent. Au moyen de ce changement, la partie, qui s'en éleve d'abord par la distillation, est un fluide chaud, transparent, volatil et inflammable, qui peut se mêler avec l'eau; ou bien une liqueur légere, acide, transparente, moins volatile, non-inflammable; et capable d'éteindre le feu.

La liqueur, obtenue par le moyen de la fermentation, est appelée *légere*, parce que rien ne paroît plus atténué et plus léger que l'esprit des végétaux fermentés; *acide*, parce qu'elle agit presque comme le feu, quand elle est appliquée sur la langue ou autres parties du corps; *volatile*, parce qu'il n'y a

point de fluide qui s'éleve ou s'évapore avec plus d'aisance. Mais cette liqueur, qui est tout-à-fait inflammable, est aussi en même tems capable de se mêler avec l'eau. La fermentation vineuse est donc entièrement différente de toutes les autres opérations de la Nature; car la putréfaction, la digestion, l'effervescence, et autres mouvemens de cette espece ne peuvent jamais produire une liqueur qui ait à la fois toutes ces qualités.

Il est vrai que la putréfaction, ainsi que la fermentation, s'opere par le moyen d'un mouvement intime spontané; mais cette putréfaction ne produira jamais une liqueur semblable à celle dont nous venons de parler, c'est-à-dire, qui soit vineuse et acide.

La fermentation produit deux choses remarquables : un esprit inflammable, et un acide non-inflammable. Ainsi, toute opération qui ne donne aucun de ces produits, est mal-à-propos nommée *fermentation*, laquelle ne peut avoir lieu que dans le regne végétal. Tout l'art possible ne tirera jamais de pareils esprits des animaux ni des fossiles, parce qu'on ne pourra y exciter une fermentation réelle.

Secondement, toute liqueur végétale, fermentée de maniere à produire un esprit inflammable, ce qui est la premiere chose que l'on obtient dans la fermentation, est appelée *vin* : mais, si la liqueur fermentée ne produit d'abord qu'un acide non-inflammable, on la nomme *vinaigre*. Nous comprenons par-là que toute liqueur végétale acide est légere, volatile, et capable d'éteindre le feu, et, sous le nom de *vin*, nous entendons la bierre, l'hydromel, le cidre, le poiré, toutes sortes de *vins* artificiels, et toutes liqueurs qui produisent des esprits avec les propriétés ci-dessus.

On doit entendre la même chose du vinaigre que l'on obtient de tous les corps capables de produire du *vin*; de sorte que nous tirons le *vin* ou le *vinaigre* de toutes les especes de fruits, tels que le Raisin, la Groseille, la Mûre, la Cerise, etc.; de toutes sortes de graines, telles que l'Orge, le Froment, l'Avoine, etc.; de toutes sortes de racines, comme Navets, Carottes, Raves, etc.; et enfin de toutes sortes de substances végétales, et de l'herbe même.

Troisièmement, tous les corps, capables d'être changés par la fermentation, soit en *vin*, soit en *vinaigre*, sont appelés *corps fermentables*; et comme cet effet n'a lieu, comme nous venons de le dire, que dans les végétaux, ce sont aussi les seuls corps regardés comme *fermentables*.

Quatrièmement, toute matiere, qui, étant mêlée avec un corps fermentable, en excite ou augmente la fermentation, est appelée *ferment*; et, suivant cette doctrine, rien ne peut être ainsi nommé, à moins qu'il ne produise du *vin* ou du *vinaigre*.

On peut réduire les corps susceptibles de fermentation aux classes suivantes :

La premiere comprend toutes les graines farineuses ; c'est-à-dire, toutes celles qui, étant bien mûres et bien sechées, peuvent être réduites par le moulin en une farine qui ne soit ni gluante ni huileuse.

La seconde classe embrasse tous les fruits charnus d'été, qui, étant mûrs, affectent la langue par leur acidité ou leur âcreté : tels que les Pommes, les Poires, les Raisins, les Groseilles, etc. Dans cette classe peuvent être rangées toutes sortes de racines bulbeuses et charnues, qui, croissant dans la terre, et qui étant privées de leur sel volatil, sont sujettes à la putréfaction.

La troisieme classe comprend toutes les parties succulentes des plantes : telles que les feuilles, les fleurs, les tiges et les racines, pourvu qu'elles ne soient pas trop huileuses, ou trop alkalines, car dans ce cas ces végétaux se corromproient plutôt que de fermenter.

La quatrieme contient les sucs extraits originairement de toutes sortes de végétaux : à quoi l'on peut ajoûter toutes les liqueurs salines et naturelles, qui découlent des plantes blessées ; comme la séve qui sort de la Vigne, du Noyer, du Bouleau, etc.

Sous la cinquieme classe sont compris les sucs les plus parfaits des végétaux, condensés et travaillés par la Nature même : tels que le miel, la manne, le sucre, et toutes les autres especes de sucs digérés ou cuits, qui peuvent se dissoudre dans l'eau.

Plusieurs circonstances sont requises, pourvu que les corps fermentables soient propres à la fermentation.

1°. La maturité : le suc ou jus des baies, tel que celui des petites Groseilles, par exemple, ne fermente point avant que ces fruits soient mûrs : mais, lorsqu'ils sont en parfaite maturité, il est fort difficile d'en empêcher la fermentation.

De même le jus des Raisins qui ne sont pas mûrs, est incapable de fermentation, et ne donne qu'une liqueur acide et rude, appelée *Verjus*, qui reste plusieurs années dans cet état inactif: mais, si ces mêmes Raisins sont parvenus à leur maturité, aussi-tôt qu'ils sont mis dans

la cuve, ils donnent un fluide fermentable et spiritueux.

2°. Il est encore nécessaire, pour préparer un corps à la fermentation, qu'il ne contienne qu'une certaine quantité d'huile; car, s'il en renferme trop, ou s'il en est entièrement destitué, la fermentation n'aura jamais lieu. Ainsi, pour faire fermenter les Amandes, les graines de Fenouil, etc., on commence par en extraire l'huile.

3°. Les corps destinés à la fermentation ne doivent pas être trop acides, ni trop âcres ou rudes; ce qui a lieu, comme nous venons de le voir, dans les fruits qui ne sont pas assez mûrs.

4°. La derniere chose requise, pour disposer et préparer un corps à subir la fermentation, est de lui donner la propriété de se dissoudre dans l'eau; sans quoi, tous les corps, tels que les bois, les racines, les herbes qui sont seches et dures, ne sont pas susceptibles de cette opération. Il faut donc, pour que ces corps puissent fermenter, que leurs parties soient divisées de maniere que l'eau puisse les pénétrer entièrement.

C'est pour cela que le miel même ne peut jamais entrer en fermentation, tandis qu'il conserve sa consistance naturelle: mais, dès qu'il est dissous par la chaleur, ou mêlé avec de l'eau, sur le champ il commence à fermenter. Il en est de même des Raisins: car, quoique la liqueur que l'on en exprime soit violemment agitée par la fermentation, si l'on en prend dans ce moment, et qu'on la réduise sur le feu en consistance de gelée, elle restera en repos, et ne fermentera plus à moins qu'on ne la fasse dissoudre dans l'eau.

Il y a deux especes de fermentations: la naturelle ou spontanée, et celle que l'on excite par un levain.

Les corps qui fermentent spontanément sont, 1°. tous les sucs nouvellemeut extraits des plantes entièrement mûres.

2°. Le miel, la manne, le sucre, et le jus des végétaux épais ou épaissis.

3°. Les fermens, produits par la fermentation, sont les fleurs fraîches ou l'écume de quelque liqueur ou suc végétal fermenté, comme le *vin*, la bierre, etc.... Par ces fleurs ou écume, on entend cette matiere légere qui couvre la surface d'une liqueur fermentée en forme de croûte tendre, laquelle étant mêlée à quelque suc susceptible de fermenter, y excite la fermentation.

4°. La lie fraîche de toutes liqueurs fermentées, comme de *vin*, de bierre, etc.; car toute fermentation divise une liqueur qui y est soumise en trois parties: en

fleurs ou écume qui s'éleve à la partie supérieure ; en fluide fermenté qui occupe le milieu ; et en matiere épaisse et épuisée, qui se précipite au fond, et que l'on connoît sous le nom de *lies*, *de sédimens*, ou *de marcs*. Si ces mêmes lies ou sédimens rentroient dans la liqueur dont elles ont été séparées, elles la feroient travailler de nouveau.

Ainsi, quand un tonneau de *vin* a cessé de fermenter, et que sa lie est précipitée au fond, si l'on secoue et que l'on agite le tonneau, le *vin* redeviendra trouble, et fermentera de nouveau ; ce que les Taverniers savent très-bien : car l'écume et la lie conservent toujours leurs qualités de fermens avant et après la fermentation.

5°. La pâte acide, ou le levain des Boulangers, qui n'est autre chose qu'ue farine détrempée avec de l'eau, et semblable à celle dont on fait le pain ordinaire : on tient ce levain dans un endroit chaud, pendant quatre ou cinq jours ; il se gonfle d'abord, devient fort acide, et sert ensuite de ferment.

6°. Les fermens qui restent au fond et sur les côtés des tonneaux, dans lesquels on a mis des liqueurs en fermentation, excitent d'eux-mêmes une fermentation dans les liqueurs, que l'on y remet ensuite. HELMON pensoit que ces tonneaux pouvoient conserver toujours cette qualité.

C'est ce ferment qui fait que les Taverniers ou Brasseurs estiment tant les tonneaux anciennement avinés, et dont on se sert depuis long-tems.

C'est une chose fort remarquable, et bien connue des Brasseurs et Taverniers, qu'un tonneau neuf arrête la fermentation des liqueurs vineuses, les rend foibles, et les dépouille de leur esprit : c'est pour cette raison qu'ils n'aiment point à se servir de tonneaux avant qu'ils aient été avinés, ou qu'ils aient contenu quelques liqueurs spiritueuses, fermentées, ou autres, dont le bois aura absorbé les parties spiritueuses, et qui, par cette raison, seront devenues fades, éventées, et sans force.

Il est donc certain que le moût même ne fermentera pas aisément dans un tonneau neuf ; mais qu'il entrera en fermentation avec la plus grande facilité, s'il est mis dans un qui ait contenu auparavant des liqueurs fermentées : car les parties fermentantes, dont il aura été imprégné, exciteront bientôt la fermentation du moût, et la mettront en action.

7°. Il y a quelques fermens qui paroissent être hétérogènes, ou qui sont improprement appelés *fermens* ; tels que le blanc-d'œuf

battu et réduit en écume, dont on se sert, quand la liqueur que l'on veut faire fermenter est trop légere pour supporter l'opération. Dans ce cas, les parties du fluide susceptibles de fermentation se détachent, se séparent aisément, et se précipitent nécessairement faute de pouvoir rester suspendues dans le corps de la liqueur, qui, par cette raison, exige quelque substance visqueuse, qui puisse empêcher la séparation de ces parties : à quoi le blanc-d'œuf battu est très-propre.

8°. Ces mêmes fermens hétérogênes sont tous des sels fixes et acides ; ainsi, lorsque la liqueur, destinée à la fermentation, est trop acide, l'addition d'un sel alkali, comme celui que l'on tire des branches de la *Vigne*, ou de quelqu'autre substance savonneuse, y sera bonne pour en ôter l'acidité et favoriser l'opération : mais, si la liqueur est en elle-même trop alkaline, alors on doit y ajoûter le tartre pour élever la fermentation.

Quelques Chymistes ont prétendu que les alkalis étoient un ferment; mais je crois que cet effet n'est dû ni à la vertu fermentative de l'alkali, ni à celle de l'acide : ces sels ne servent qu'à précipiter l'acide ou l'alkali surabondant, qui arrêtoient la fermentation de la liqueur; ce qui sert encore à détruire le systême de ces Chymistes, c'est qu'en mettant une certaine quantité de ces sels dans une liqueur prête à fermenter, on arrête entièrement la fermentation : ainsi, l'on voit que les alkalis s'opposent ou sont favorables à cette opération.

9°. Enfin, il y a des substances d'une saveur austere et astringente, tels que les fruits âpres qui ne sont pas mûrs, l'écorce et les fleurs de Grenade, l'écorce du Tamarisc, les Pommes sauvages, les Neffles qui ne sont pas mûres, qui, étant mêlées avec une liqueur végétale trop divisée, en réunissent les parties, et la rendent propre à la fermentation.

Le moût qui est léger et aqueux, ne fermente pas aisément, à moins qu'on n'y ajoûte quelqu'ingrédient austere et astringent, tel que des feuilles de Roses rouges, etc., pour épaissir ou resserrer la substance, et empêcher en même tems l'air qu'il renferme de s'échapper trop aisément.

Mais, lorsqu'une liqueur est trop austere, ou que son âpreté est si grande, qu'elle ne peut pas fermenter, on y ajoûte un alkali fixe en quantité convenable, pour détruire cet obstacle, et lui laisser la liberté de travailler.

De même aussi, quand l'opération est empêchée par une trop

grande quantité d'acide dans la liqueur, on a coutume d'y jetter de la craie, des yeux d'écrevisse, du bol d'Arménie, etc. Mais, si elle est trop huileuse, comme cela arrive aux *vins d'Espagne*, on emploie le sel de tartre. C'est ainsi que, suivant les circonstances, on emploie des corps différens pour arrêter ou avancer la fermentation des liqueurs.

Pour préparer les ſujets de la seconde classe à la fermentation, et en tirer des liqueurs vineuses, savoir les fruits charnus d'été et les racines des plantes bulbeuses, en cas qu'ils soient crûs et durs, on les fait d'abord bouillir dans l'eau, et on les écrâse ensuite pour les disposer à la fermentation, mais s'ils sont pleins de jus, on peut se contenter de les broyer, de les réduire en pulpe, et d'en exprimer la liqueur. S'ils sont fort succulens, il ne faudra pas les broyer, mais les mettre tout de suite sous le pressoir.

Si la chair de ces fruits est dure, et coriace, il sera peut-être nécessaire de la raper, ou de la couper en petits morceaux: cette opération conviendra sur-tout à quelques racines bulbeuses, afin qu'on en puisse tirer le jus avec plus d'aisance et en plus grande abondance.

Les fruits préparés ont rarement besoin de quelque secours pour fermenter; car ils commencent toujours à travailler d'eux-mêmes: mais, lorsque le tems est trop froid, et que par cette raison l'opération ne se fait que foiblement, il sera bon de la hâter en y ajoûtant une petite quantité de ferment; comme un peu d'écume de la lie de *vin*, ou même un peu de *vin* nouveau.

Les sujets de la troisieme classe, qui sont les parties succulentes des plantes, n'ont besoin, pour fermenter, que d'être broyés et réduits en chair épaisse, tandis qu'ils sont frais; et mêlés avec une suffisante quantité d'eau de pluie, pour les tremper ſeulement: car si l'on employoit trop d'eau, les eſprits en seroient affoiblis.

Ces parties succulentes n'exigent que très-peu ou point du tout de ferment pour travailler pendant l'été; et en hiver même il ne faut pas y en mettre une fort grande quantité toutes les fois qu'on a besoin de ce ſecours. On ne peut rien employer de mieux que le miel et le sucre.

Les sujets des quatrieme et cinquieme classes, qui sont les sucs frais des végétaux mâles avec parties condensées et huileuses des mêmes plantes, doivent être détrempés avec de l'eau de pluie, et réduits en une telle consistance, qu'ils puissent soutenir un œuf frais.

Quelques-uns de ces sucs végétaux peuvent avoir naturellement cette consistance ; mais ceux qui sont plus épais ne fermenteront pas aisément : et, s'ils sont plus légers, ils ne fourniront qu'un esprit foible. Ainsi, pour faire fermenter le sucre, ou quelque syrop, on les délaye d'abord avec de l'eau, comme nous l'avons dit ci-dessus, et l'on y ajoûte ensuite de la lie pour hâter et favoriser la fermentation.

Les sujets de la quatrieme classe, qui sont les sucs frais préparés et les larmes spontanées des végétaux, sont si éloignés d'exiger des fermens, qu'il est souvent très-difficile d'arrêter la fermentation qui s'en empare naturellement ; sur-tout si la saison est chaude, et que ces sucs soient riches : ils n'auroient besoin tout au plus, si le tems étoit froid, que d'être mis dans un lieu chaud pour travailler.

Les sujets de la cinquieme classe, qui sont les sucs des végétaux préparés ou épaissis, n'exigent aucun ferment en été, et très-peu en hiver, pour travailler : car moins d'une once de lie suffit sur vingt pintes de liqueur préparée dans la saison la plus froide ; mais, dans des pays chauds, ou dans une saison brûlante, ces sucs préparés, et surtout le sucre, sont d'eux-mêmes sujets à tomber dans une fermentation trop violente, qui par cette raison doit être tempérée par des moyens contraires.

Tous les végétaux des différentes classes, destinés à la fermentation, et préparés pour cela suivant la méthode précédente, doivent être mis ensemble, avec leurs fermens, dans des tonneaux de Chêne déjà imbibés d'une liqueur fermentée, semblable, ou de quelques autres composées de parties subtiles et pénétrantes. En couvrant légèrement le trou du bondon avec une toile mince, et en tenant ces tonneaux dans un lieu chaud, la liqueur fermentera.

On couvre légèrement, comme nous venons de le dire, le trou du tonneau, pour que l'air puisse y passer librement du dedans au dehors et du dehors au dedans. On emploie de préférence pour cela des vâses de bois, parce que l'on a remarqué que la fermentation s'y faisoit beaucoup mieux que dans ceux de terre ou de verre. On se sert cependant quelquefois de vâses de verre, afin de pouvoir observer ce phénomene à travers leurs parois.

L'art donne le premier mouvement à la fermentation ; mais la Nature l'effectue.

Quand un corps fermentescible, suivant ce qui vient d'être dit, est mis dans un fort vâse de verre avec une

une certaine quantité de ferment, et placé dans un lieu chaud;

1°. Le corps entier de la liqueur commence bientôt à s'étendre, à s'élever et à se raréfier. On voit monter au sommet du vâse de petites bouteilles qui se crevent avec bruit, et forment une écume: alors la liqueur, de transparente qu'elle étoit auparavant, devient trouble, et il s'y forme une émotion intestine, violente et continue.

2°. Les émanations, que la fermentation produit, paroissent être infiniment élastiques, et leur émotion est très-violente. Il pourroit certainement en résulter des effets terribles et surprenans: car, si l'on renfermoit, pendant quelques jours chauds de l'automne, cent pintes de moût dans un tonneau de Chêne dont les douilles auroient plus d'un pouce d'épaisseur, quand même il seroit garni de cercles de fer, la liqueur n'en travailleroit pas moins; et, malgré sa résistance et sa solidité, le tonneau creveroit et occasionneroit une explosion aussi forte que celle d'un coup de canon.

Aussi l'on conserve le *vin nouveau* dans son état de moût, en le mettant dans des tonneaux très-forts, mais petits, et bien reliés de tous côtés. Par ce moyen, ces tonneaux résistent à la fermentation jusqu'à ce que le vin soit en surmoût. S'il arrivoit qu'il recommençât à fermenter de nouveau, la seule maniere et la plus prompte de l'arrêter seroit de faire usage de fumée de soufre, ou de quelqu'autre chose de même nature. Sans la connoissance de cette propriété de la fumée du soufre, les Marchands et Taverniers essuiroient de grands dommages par la rupture de leurs tonneaux. Lorsque la liqueur travaille, soit par quelqu'altération de l'air ou par d'autres accidens, et qu'elle commence à fermenter de nouveau, ils mettent dans le tonneau un peu de soufre commun ou une mêche allumée, et ils la laissent brûler au-dessus du vin. Par ce moyen, ce *vin*, qui étoit prêt à faire sauter les cercles, se calme; et sa fermentation s'appaise aussi promptement que l'émotion du sucre bouillant, lorsqu'on y jette une cuillerée d'huile.

3°. Il se forme une peau épaisse ou croûte sur la surface, à travers laquelle sort continuellement une matiere élastique produite par la fermentation. Cette croûte paroît être la cause principale de la fermentation; car elle retient en-dedans la partie spiritueuse de la liqueur, et l'empêche de s'évaporer. En la cassant souvent, on suspend la fermentation, et en l'ôtant tout-à-fait on peut l'arrêter totalement.

4°. Cette peau ou croûte, que nous appelons *fleurs* ou *lies* s'atténue par dégré, et se précipite au fond de la liqueur; alors on lui donne le nom de *fæces* ou *marc*. Après cette précipitation, le fluide qui surnâge devient sur-le-champ transparent, cesse de siffler et de bouillonner, prend un goût et une odeur vineuse, devient pénétrant, piquant et spiritueux avec un mélange d'acidité et de douceur; et cette liqueur est alors un véritable *vin*.

On ne doit pas approcher de trop près, ni trop respirer la vapeur qui s'éleve de la liqueur pendant sa fermentation, parce qu'elle est fort dangereuses; et, si elle n'est pas mortelle, elle peut au moins occasionner des apoplexies et des paralysies. On cite dans les Transactions des exemples de personnes qui ont été frappées de mort subite, pour avoir respiré la vapeur de gros tonneaux remplis de *vin* qui étoit en fermentation.

Après cela, si le tonneau est bien fermé, lorsque la fermentation de la liqueur est arrêtée, elle commencera à se perfectionner et à se digérer sur ses propres lies ou marcs, qu'elle consumera à la fin: alors on dit communément que le *vin* commence à mûrir. Cette lie s'attache ensuite aux parois du tonneau, et y prend la forme d'un sel essentiel que l'on nomme *tartre*.

Le tems qu'il faut à la fermentation, pour parcourir tous ses périodes, differe, suivant la matiere du sujet, la saison de l'année, la nature du lieu, et d'autres circonstances: mais on connoît qu'elle est parfaitement accomplie par les différens phénomènes que l'on vient de rapporter.

Aussi-tôt que les fleurs sont tombées au fond, il faut bondonner les tonneaux; sans quoi, la partie volatile s'évaporeroit, et la liqueur fermentée deviendroit plate et insipide.

On doit la tenir dans cet état pendant quelques semaines dans un lieu frais, pour la rendre forte, plus liquide, et afin que, pendant ce tems, elle consume ses propres lies, qui sont remplies de parties subtiles et spiritueuses. Cette liqueur devient alors moëlleuse, et perd toute son acidité en déposant son tartre.

Plus long tems cette liqueur est conservée dans un endroit frais, plus elle acquiert de force, et plus elle produit d'esprit dans la distillation.

La *dreche*, par exemple, nouvellement brassée, ne produit qu'une petite quantité d'esprit inflammable; mais si on la laisse dans le tonneau jusqu'à ce qu'elle soit

devenue claire, ce qui exige quelques semaines, elle en fournit une plus grande quantité : mais, pour éviter la dépense des tonneaux, on ne garde pas long-tems la dreche brassée pour en faire de l'eau-de-vie, et on la passe tout de suite à l'alembic. D'après ces observations, nous concluons que les liqueurs vineuses vieilles sont plus fortes et plus enivrantes que les nouvelles.

Effets physiques.

Les propriétés physiques d'une liqueur vineuse, et préparée de la maniere susdite, sont :

1°. D'enivrer quand on en boit avec excès ; et il n'y a que les liqueurs fermentées qui aient vraiment cette propriété.

Car, si l'on mangeoit une grande quantité de raisins, et si l'on buvoit beaucoup de moût, on se donneroit certainement un cours de ventre, mais on ne s'enivreroit pas. De même, si l'on buvoit du moût de bierre avec excès, ou une infusion de drèche, on seroit attaqué d'un vomissement ou d'un flux violent ; mais on n'auroit aucuns symptômes d'ivresse. L'action de la *Mandragore*, de la *Ciguë*, de l'*Opium*, etc., est plutôt d'engourdir, que d'enivrer, et l'ivresse est bien différente de la stupéfaction.

Une dose trop forte de liqueurs vineuses enivre un homme, le rend vif, joyeux, le dispose à chanter, à danser, et le rend de bonne humeur : cependant cet effet n'est pas durable ; mais si l'ivresse est violente, cet homme devient furieux, tombe dans le délire, et périt quelquefois ensuite.

L'*Opium*, au-lieu de produire ces effets, donne au contraire un sommeil profond ; et si l'on en prend à trop forte dose, on meurt dans un état de léthargie.

2°. Le *vin* a la faculté d'échauffer le corps. Rien ne paroît devoir tant rafraîchir que les Groseilles ; cependant la liqueur que l'on en extrait est fort échauffante. Il en est de même des Cerises et de tous les corps susceptibles de fermentation, si froids qu'ils puissent être, pourvu qu'ils soient réduits en liqueurs vineuses.

3°. Il est inflammable, et miscible avec l'eau.

4°. Il contient du tartre, qui se produit après que la fermentation est passée. Ce tartre est le sel essentiel des végétaux dont on fait usage : il differe des lies ou marcs, en ce qu'il est dissoluble, et que par la distillation l'on en tire une eau, un esprit, deux sortes d'huiles, un sel alkalin, et de la terre. Tous les végétaux fermentés produisent ce tartre. Le moût rend un sel sucré et point de tartre ; mais, au bout de

six mois, il donne un tartre net, qui paroît être l'effet d'une fermentation parfaite, et qui ne peut être obtenu que de cette maniere.

5°. Il ne retient ni la couleur, ni le goût, ni l'odeur du végétal avec lequel il est fait. Nous voyons, par exemple, le *Romarin* produire une eau qui n'a aucun rapport avec la plante, avant qu'elle ait fermenté. De même, le miel, la dreche, les syrops, le sucre, etc., donnent par la distillation des esprits parfaitement semblables.

Les Raisins qui, dans quelques pays, sont aussi doux que le miel, ainsi que leur moût avant la fermentation, produisent cependant un *vin* qui n'a que peu ou point de douceur, et qui, au contraire, a quelquefois un certain dégré d'acidité. On ne croiroit pas que le *vin* du Rhin est fait avec un Raisin très-doux.

6°. Il prend une odeur et un goût un peu acide et spiritueux. Le goût du miel ou de la dreche, etc., est doux, et l'odeur en est à peine sensible, avant que ces substances aient subi le mouvement de la fermentation: mais, après qu'elles ont éprouvé cete opération spontanée, elles sont moins douces, plus âpres sur la langue, et elles affectent l'odorat d'une odeur vive, spiritueuse ou vineuse.

7°. Il contient un sel volatil, et une huile végétale atténuée et réduite en un esprit; comme on peut le remarquer par l'analyse chymique d'une substance qui a fermenté.

8°. Il rend l'huile végétale plus volatile que l'eau. Quand on distille une substance végétale qui n'a pas fermenté, la premiere chose qui passe dans le récipient, c'est l'eau, et ensuite vient l'huile essentielle; mais, après la fermentation, c'est le contraire qui a lieu. L'huile, atténuée par cette opération, devient plus volatile que l'eau, et s'éléve la premiere dans la distillation, non pas sous sa premiere forme, mais comme la partie la plus déliée et la plus volatile de la liqueur fermentée, et modifiée de maniere à pouvoir s'unir à l'eau.

Les choses qui hâtent la fermentation sont:

1°. Il ne faut point agiter la liqueur qui fermente de peur de briser cette croûte qui se forme à la surface, et qui empêche l'évaporation de la partie spiritueuse.

2°. L'admission libre de l'air extérieur qui doit s'introduire dans les parties internes du fluide fermentant; car, suivant M. Boyle, si l'on met une liqueur fermenter dans un vaisseau privé d'air, l'opération cesse sur le-champ.

3°. Un dégré de chaleur modérée ; car une chaleur trop forte et le grand froid sont absolument contraires à la fermentation.

4°. Une saison convenable ; par exemple, quand les végétaux de la même espece employée sont en fleurs, et que leur séve est dans le plus grand mouvement. Nous voyons que, quand les vignes sont en fleurs, les *vins* des années précédentes recommencent à remuer par un mouvement spontané de fermentation. Lorsque ces circonstances se rencontrent, la fermentation s'opere avec plus d'avantage.

Voici ce qui arrête et empêche la fermentation :

1°. Une trop grande quantité de sels acides, tels que l'esprit ou l'huile de vitriol, l'huile de soufre, l'esprit de sel, etc. Ainsi, quand quelque liqueur fermente trop violemment, on y répand quelques gouttes d'huile, ou l'on brûle un peu de soufre dessous ou près du tonneau, et sur-le-champ sa fureur s'appaise.

2°. Trop d'alkali fixe, comme le sel, le tartre, les cendres dont on fait le savon, etc.

3°. L'alkali terrestre, comme la craie, la marne, les yeux d'écrevisse.

4°. Des tonneaux fermés trop hermétiquement.

5°. Un grand dégré de froid.

6°. Suivant M. Boyle, une compression violente de l'air dans un tonneau, ou la privation d'une partie de ce fluide au moyen de la machine pneumatique.

Instructions courtes et générales pour faire les vins.

Le *vin* se fait avec des Raisins : on les foule aux pieds dans la cuve ; on les écrâse, on en exprime le jus dans un pressoir, et on le fait ensuite fermenter.

Dans la partie septentrionale de la France, pour faire du *vin rouge*, on égraine le Raisin, on l'écrâse entre les mains, on laisse le tout ensemble jusqu'à ce que la couleur soit assez foncée, et on le porte ensuite au pressoir. Mais, pour les *vins blancs*, on presse les Raisins tout de suite, et on met aussi-tôt la liqueur qu'on en a tirée dans des tonneaux que l'on bouche aussi-tôt, en laissant un vuide d'environ six pouces, pour que le *vin* puisse travailler.

Dix jours après, on remplit ce vuide avec quelqu'autre vin, qui ne puisse pas l'exciter à travailler de nouveau ; ce que l'on répète chaques dix jours pendant quelque tems ; car le *vin nouveau* déchoit un peu avant d'avoir acquis sa perfection.

Aux environs de Paris, et dans les parties septentrionales de la France, on laisse le marc et le moût reposer deux jours et deux nuits pour le *vin blanc*, et au moins une semaine pour le *vin clairet*, avant de l'entonner; et, pendant qu'il continue à travailler, on le tient aussi chaudement qu'il est possible.

Quelques personnes, après avoir bouché exactement les tonneaux, les roulent dans la cave pour mêler le *vin* avec la lie, et le soutirent ensuite après l'avoir laissé reposer quelques jours; ce qui leur réussit très-bien.

Pour éclaircir le *vin*, on met des coupeaux de Hêtre verd dans le tonneau après en avoir ôté l'écorce et les avoir fait bouillir dans l'eau pour les dépouiller de leur odeur: on les fait ensuite secher au soleil ou dans un four, avant de les mettre dans le tonneau. Un quart de boisseau de ces coupeaux suffit pour un muid de *vin*: ils excitent dans le *vin* un léger travail, qui l'éclaircit dans vingt-quatre heures, et ils lui donnent un goût agréable.

D'autres adoucissent leurs *vins* avec des Raisins de caisse que l'on foule dans la cuve avec les autres, après cependant qu'on les a fait bouillir pour les faire renfler. D'autres font bouillir la moitié du moût, l'écument, et l'entonnent tout chaud avec le reste.

On distingue différens dégrés dans la préparation du *vin*.

1°. La mere goutte *ou* le *vin vierge* est celui qui coule de lui-même par le robinet de la cuve, avant que les Raisins soient foulés.

2°. Le moût, surmoût, ou l'écume, qui est celui que l'on tire de la cuve après que le Raisin est foulé.

3°. Le *vin* pressuré, ou *vin* de pressoir, est celui qui a passé par le pressoir après que les Raisins ont été broyés à moitié avec les pieds.

4°. La boisson, *ou* le petit *vin* à boire, est celui qui se fait avec les marcs de Raisins sur lesquels on a versé de l'eau, et que l'on presse de nouveau. Cette boisson est réservée aux domestiques.

On distingue aussi les *vins* en

Vin doux qui n'a pas encore travaillé ni bouilli.

Vin bourru que l'on empêche de travailler en y mêlant de l'eau froide.

Vin de la cuve, *vin travaillé*, ou *pied chaud* qu'on a laissé travailler dans la cuve pour lui donner une couleur.

Vin cuit que l'on a fait bouillir avant de le faire travailler, et qui, par ce moyen, retient et conserve toujours sa douceur primitive.

Vin passé que l'on fait en trem-

pant des Raisins secs dans l'eau, et qu'on laisse fermenter de lui-même.

Pour que le *vin* soit bon, il doit être net, sec, clair-fin, vif, sans aucun goût du sol, d'une couleur nette et ferme, fort, sans être fumeux, ayant du corps sans aigreur ni dureté.

Quand les *vins* sont faits, ils veulent être ménagés suivant leurs goûts différens et les circonstances: c'est-pourquoi nous les considérerons sous ces quatre points généraux, savoir:

1°. La purification générale des *vins* qui passent d'eux-mêmes d'un état de crudité et de trouble à celui de la maturité, et deviennent par dégrés clairs, beaux et potables.

2°. Les mouvemens, bouillonnemens, et autres changemens auxquels ils sont ensuite sujets par accidens intérieurs ou extérieurs.

3°. L'état de déclin ou de décadence qui leur fait perdre de leur qualité, et devenir pâles ou acides.

4°. Les différens moyens employés dans chacune de ces circonstances.

Quant au premier qui concerne la clarification naturelle des *vins nouveaux*, il y a deux choses à considérer: la maniere de l'effectuer, et la cause qui la produit.

Quant à la maniere de l'effectuer, il faut observer que tandis que le *vin* est encore moût, on le met ordinairement dans des tonneaux ouverts, parce que l'abondance et la force des esprits, c'est-à-dire, des parties les plus subtiles et toujours en action, sont alors si grandes, que des tonneaux bien fermés ne pourroient y résister. Alors le *vin* paroît trouble, épais, bourbeux; et toutes ses parties éprouvent une telle agitation, que la masse de la liqueur paroît bouillir comme de l'eau sur le feu.

Ce mouvement violent, commençant à s'appaiser, et l'air fixe, appelé *gaz sylvestre* par VAN HELMON, ou les parties susceptibles de la fermentation la plus violente, étant suffisamment évaporé, on verse le moût dans des tonneaux fermés, pour s'y purifier davantage par la continuité de la fermentation, en conservant sa lie ou fleur que l'on dépose dans de petits tonneaux bien cerclés en fer, de peur que sa force ne les casse.

Cette lie, ainsi séparée, est ce que l'on nomme *surmoût*.

Nota. Nous avons retranché l'article de MILLER, qui donne l'étymologie du mot anglois *stum*, qui signifie *surmoût*.

Ceci étant fait, on laisse le reste du *vin* achever sa fermentation, pendant laquelle il est vraisemblable que les parties spiritueuses for-

cent et mettent en mouvement les particules les plus grossieres d'une maniere confuse et tumultueuse, jusqu'à ce que chaque partie ait repris l'état et l'équilibre qui lui est propre : alors la liqueur devient d'une substance plus pure, plus transparente, plus piquante et agréable au goût, plus favorable à l'estomac, et plus nourrissante pour le corps.

Les impuretés, ainsi séparées de la liqueur, ont offert par l'analyse des sels et du soufre imprégnés de quelques esprits, et mêlés de beaucoup de terre. Ces substances étant alors séparées des esprits les plus purs, se rapprochent, se coagulent, et s'attachent aux parois des tonneaux en forme de croûte pierreuse, que l'on nomme *tartre*, ou elles se précipitent au fond en boue comme les lies de bierre et de *vin*; tout ceci s'opere naturellement dans la clarification de tous les *vins* après une fermentation réglée.

Quant à ce qui regarde la cause efficiente de cette opération, il paroît qu'elle n'est autre chose que l'esprit du vin même qui se meut par-tout dans la masse de la liqueur, et détruit l'union de ses parties ; les plus hétérogènes se combinent, se mêlent, deviennent libres, et obéissent à leur gravité et à leurs autres propriétés : chaque espece s'associe à son semblable, et demeure à la place qui lui est assignée par sa gravité spécifique. Enfin toute la masse obéit au premier principe ou esprit. Cet esprit, étant la vie du *vin*, est aussi sans doute la cause de sa pureté et de sa vigueur, en quoi paroît consister sa perfection.

De la fermentation naturelle des *vins*, nous passons à l'accidentelle; et de leur état parfait, à leurs maladies. Nous savons par expérience que souvent les *vins*, qui sont bons et généreux, sont saisis d'un mouvement extraordinaire et nuisible, ou, comme le disent les Tonneliers, ils travaillent vivement, et deviennent d'une substance épaisse, d'un goût insipide, et d'un usage mal-sain : après quoi, il survient diverses altérations qui les rendent encore plus mauvais.

Les causes de tous ces changemens peuvent être ou intérieures ou extérieures. Entre les causes intérieures, on peut regarder comme une des principales la trop grande quantité de tartre ou de lie qui, renfermant beaucoup de sels et de soufre, poussent continuellement dans la liqueur une abondance de particules actives ; lesquelles, comme le surmoût ou autre ferment accidentel, y répandent un nouveau trouble : et si l'on ne le tempere pas à tems, le *vin* se gâte

gâte et passe à l'aigre, par la raison que le soufre, étant trop exalté au-dessus des autres élémens ou ingrédiens, prédomine sur les esprits purs, et affecte d'acidité la masse entiere de la liqueur : ou bien, il arrive que les esprits étant dissipés et évaporés par l'émotion, le sel dissout, et, flottant dans la liqueur, prédomine les parties similaires, et y introduit une odeur forte ou de la viscosité.

Si même par hasard ces émotions sont supprimées auparavant, le *vin* est par cela même fort dégradé, et il s'éloigne plus ou moins de sa premiere qualité, soit en couleur, soit en consistance, ou autrement.

C'est ce qui rend les *vins rouges* d'une couleur plus foncée, et d'une consistance plus épaisse. Les *vins d'espagne* ou *vins blancs* changent d'un blanc clair en un jaune trouble. Le clairet perd son rouge brillant, et prend une couleur d'Orange foncée, et quelquefois une couleur balsamique. Ils s'éloignent aussi de leur état naturel, et deviennent troubles, rudes, rances, et fort désagréables.

Les causes extérieures sont communément les secousses ou mouvemens trop fréquens et violens que l'on communique aux *vins* après les avoir mis en tonneaux. La chaleur, le tonnerre, le bruit ou la commotion du canon, le mélange de quelques corps étrangers qui ne peuvent s'accorder ou s'incorporer avec eux ; sur-tout la chair de vipere, que l'on a souvent vu communiquer aux *vins* une très grande acidité, même à ceux de Malaga et de Canarie, qui sont les plus doux et ceux qui ont le plus de corps.

Ceci nous conduit au troisieme point capital, qui concerne les *vins* éventés et inclinés à l'aigre avant d'être parvenus à leur état de maturité et de perfection.

La plus grande cause de ce mal paroît provenir du défaut d'esprits ou de leur foiblesse, soit originairement, soit accidentellement.

Originairement, quand les Raisins eux-mêmes sont d'une mauvaise nature, ou cueillis avant leur maturité, ou pincés et frappés par les premieres gelées, ou faute de nourriture, comme cela a lieu dans une saison seche et rude, ou trop remplis de parties aqueuses.

Ce mal est accidentel, lorsque la liqueur, riche peut-être et assez généreuse d'abord, est appauvrie ensuite par la perte ou évaporation de ses esprits, soit par oppression, soit par production.

L'esprit du *vin* peut être oppressé quand la quantité d'impureté ou de lie, avec lesquelles il est mêlé, est si grande, et sa crudité, viscosité

et ténacité si obstinées, qu'il ne peut les surmonter, ni se délivrer de leur adhérence, mais qu'il est forcé de céder à la matiere inactive qui l'embarrasse; ce qui peut être prouvé par l'exemple des *gros vins de Moravie*, qui, à cause de leur grande austérité et dureté, atteignent rarement à l'exaltation requise de leurs esprits, et qui par-là restent toujours véhémens, épais, et dans un état de crudité, qui souvent les rend éventés: ces vins sont condamnés par les Médecins Allemands, parce qu'ils favorisent le scorbut, la pierre et la goutte, en raison de la grande quantité de tartre qu'ils contiennent.

L'esprit du *vin* peut être épuisé ou consommé ou subitement ou par dégrés: subitement par un éclair qui gâte le *vin*, et non par la congellation ou fixation de ses esprits; car alors il y a des moyens de le rétablir, en renforçant et volatilisant encore une fois les esprits, malgré des expériences contraires qui peut-être, en divisant et volatilisant les esprits, avoient rendu la liqueur inactive, éventée, et hors d'état de pouvoir être ranimée par quelque secours que ce soit.

Ces esprits peuvent être épuisés par dégrès de deux manieres: savoir, par une fermentation qui n'est pas naturelle, et qui, comme nous l'avons dit, produit de mauvais effets, ou par une chaleur extérieure. Nous en avons un exemple dans la maniere de faire le *vinaigre*: on expose ordinairement pour cela les tonneaux de *vin* à un soleil ardent, qui exalte la masse de la liqueur, en raréfie les parties les plus fines, fait évaporer les esprits qui cherchent à se dissiper en s'unissant au soufre le plus pur et le plus volatil: le surplus se trouve abandonné au sel, qui bientôt y domine et y manifeste son acidité. Voilà la méthode de tous les siècles et de tous les pays, pour changer le *vin* en *vinaigre*. D'après cela, on pourroit douter qu'il fût possible de tirer de *l'esprit-de-vin* du *vinaigre*, si SENNERTUS lui-même n'avoit regardé la chose comme praticable.

Le tems de l'année où les *vins* sont le plus enclins à fermenter, à s'agiter et à devenir turbulens et troubles, est le milieu de l'été et vers la Toussaint. L'hiver les débarrasse ordinairement de leurs lies grossieres, sur-tout le *vin du Rhin*, qui souvent devient épais en Juin, s'il n'est pas tiré au clair; ce que l'on fait pour l'ordinaire dans le déclin de la lune par un beau tems, et un vent du Nord.

Après avoir fait connoître en peu de mots les maladies les plus ordinaires auxquelles les *vins* sont exposés, en avoir conjecturé les

causes et désigné le tems, il est à propos d'en venir aux remedes que les Tonneliers et les Marchands de *vin* mettent en usage pour y remédier ; et c'est le quatrieme et dernier point proposé.

Commençons par quelques-uns des artifices dont on use pour les *vins*, quand ils sont encore en moût. Il est à observer que pour y exciter alors la fermentation, il est peu nécessaire d'employer des fermens artificiels comme pour la bierre, l'hydromel, et autres especes de boissons, qui nous sont familieres en Angleterre ; parce que le suc du Raisin est rempli d'esprits généreux, qui se suffisent à eux-mêmes pour commencer ce travail : cependant il est ordinaire dans quelques pays de mettre de la chaux vive avec le jus du Raisin quand on le presse, ou dans le moût ; afin que, par la force et la promptitude de ses particules salines et fougueuses, la fermentation puisse être accélérée dans la liqueur.

C'est peut-être par la même raison que les Espagnols mêlent dans leurs *vins*, tandis qu'il coule encore de la presse, un certain ingrédient, qu'ils appellent *Giesso*; lequel est probablement une espece de gypse ou plâtre. Ce giesso rend les *vins* plus durables, d'une couleur plus pâle, et d'un goût agréable.

D'autres mettent dans les tonneaux des coupeaux de Sapin, de Chêne ou de Hêtre, pour produire le même effet.

Je le repete : quoique la premiere fermentation réussisse généralement bien, et de maniere que la masse entiere de la liqueur se trouve par-là débarrassée des lies grossières ; cependant il arrive quelquefois, soit par le manque d'esprits, soit par un froid immodéré, que quelques particules de ces impuretés restent mêlées et flottantes dans le *vin*.

Alors les Marchands de *vin* emploient certains ingrédiens pour hâter et aider sa clarification, tels que des substances grossieres et visqueuses, qui puissent s'unir aux lies flottantes, et les entraîner avec elles vers le bas : comme le talc, les blancs-d'œufs battus, etc., qui, rencontrant les parties grossieres et terreuses de la lie, les séparent du *vin*, et les précipitent par leur poids. On obtient le même effet avec de la poudre d'albâtre, des pierres à fusil calcinées, du marbre blanc, de l'alun de roche, etc.

Les Grecs ont à présent une méthode particuliere pour rafiner et perfectionner les *vins* les plus forts et les plus généreux. Lorsqu'ils

commencent à travailler, ils y mettent une quantité proportionnée de soufre et d'alun, non pas, comme il est très-probable, pour les empêcher de monter à la tête et d'enivrer, suivant les conjectures de ce grand-homme, le Seigneur SAINT-ALBAS; car, malgré ce mélange, ces *vins* causent l'ivresse aussi aisément, et peut être plutôt que les autres: mais ils ne mêlent ces ingrédiens que pour exciter et hâter la fermentation et la clarification. Le soufre peut servir à atténuer et diviser les parties grossieres et visqueuses dont les *vins* grecs abondent, et l'alun à les précipiter plus promptement. Un voyageur instruit raconte que quelques Marchands mettent dans chaque muid et demi de *vin* grec une roquille ou environ d'huile chimique de soufre, pour le conserver plus long tems clair et sain. On sait que le soufre empêche la putréfaction dans les liqueurs; cependant je crois que l'on devroit abandonner l'usage des *vins* ainsi conservés, excepté dans les tems où il regne des maladies contagieuses.

De toutes les méthodes propres à hâter la clarification et la maturité du *vin*, il n'y en a point de plus aisée et de moins nuisible, qu'une ancienne rappelée par le Lord Chancelier BACON; laquelle consiste à mettre le *vin* dans des tonneaux bien bouchés, et à les plonger dans la mer.

Cette pratique fort ancienne est rapportée dans un discours de PLUTARQUE, *Quæst. Natur.* 27, au sujet de l'efficacité du froid sur le moût: il donne pour raison que le froid ne permet pas au moût de fermenter, qu'il supprime l'activité des esprits qui y sont contenus, et en conserve la douceur pendant long-tems; ce qui est vraisemblable: car l'expérience démontre que ceux qui font leurs vendanges dans une saison pluvieuse, ne peuvent parvenir à bien faire fermenter leur moût dans la cuve sans le secours de grands feux. La pluie, mêlée avec le moût et le grand froid qui l'environne, arrêtent le mouvement de la fermentation qui a son principe dans la chaleur.

Cette méthode est encore en usage à présent, suivant ce que dit M. BOYLE dans son Traité du froid. Il rapporte qu'un François, pour garder son *vin* long-tems dans l'état de moût, et lui conserver cette douceur qui plaît à quelques personnes, le mettoit dans des tonneaux au sortir du pressoir, et, avant qu'il commençât à travailler, fermoit hermétiquement ces tonneaux et les faisoit descendre dans un puits, ou les plongeoit dans une riviere profonde, où il les

laissoit sept ou huit semaines, afin d'établir la liqueur dans son état de crudité : par ce moyen, ce *vin* conservoit sa douceur pendant plusieurs mois, sans aucune fermentation sensible.

On peut demander comment deux effets si différens, la clarification du *vin nouveau*, et la conservation de ce *vin* dans son moût, peuvent être effectués par une seule et même cause, le froid de l'eau.

Cela se conçoit cependant sans beaucoup de difficulté; car il paroît raisonnable de penser que le même dégré de froid, qui empêche le moût de fermenter, accélere en même tems, et hâte sa clarification: premièrement, en affoiblissant l'esprit avant qu'il commence à se mettre en mouvement, et à agir sur la masse crue de la liqueur; par-là il ne peut que long-tems après reprendre assez de force pour travailler. Dans le second cas, en conservant l'esprit pur et naturel, qui, sans cela, seroit sujet à s'évaporer, il fait que la lie est plus déliée et plus inclinée à se précipiter au fond; ce qui rend le *vin* clair, beau, et bien plutôt potable, quoiqu'il conserve toujours son état de *vin nouveau*. Le principal remede et le plus général contre ces mouvemens extraordinaires, et contre les maladies communes des *vins*, après leur premiere clarification, et lorsqu'ils déclinent, est de les transvâser, c'est-à-dire, de les tirer de dessus leur lie pour les mettre dans des tonneaux frais.

Mais, comme les Taverniers trouvent ce remede insuffisant, ils croient nécessaire d'y mêler une grande quantité de lait frais, pour adoucir l'âcreté des parties sulfureuses, et les précipiter en s'y unissant avec les autres impuretés dans le fond du tonneau.

L'expérience apprend cependant que ce moyen évente et affoiblit les esprits naturels du *vin*; car, quoique la lie trouble le *vin*, cependant elle lui donne du corps, et contribue à sa conservation: aussi, de peur que de tels *vins* ne s'éventent et ne se gâtent, on les transvâse pour les vendre le plus promptement qu'il est possible.

On connoît encore différens autres remedes contre la même maladie, et dont on se sert suivant la nature du *vin*.

Voici une recette pour les *vins d'Espagne* troublés par une lie volante :

On prend des blancs-d'œufs, du sel gris, et de l'eau d'étang; on bat toutes ces choses ensemble dans un vâse commode, et l'on répand le mélange dans un tonneau de *vin*, après en avoir tiré un peu pour faire de la place, et avoir ôté, en soufflant dessus, toute l'écume de ce

mélange : au bout de deux ou trois jours, le désordre s'arrête, la liqueur s'éclaircit, et devient agréable au goût ; mais, comme cet effet ne dure pas long-tems, il est à propos d'ôter le *vin* de dessus son fond laiteux, après l'avoir laissé reposer une semaine ; de peur qu'il ne devienne encore trouble, et ne change de couleur.

Si par hasard les *vins d'Espagne* et de *Canarie* viennent à fermenter et commencent à monter, il faut en tirer quinze ou vingt bouteilles, mettre ensuite dans ce *vin* huit pintes de lait bien écrémé, battre le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé, y ajoûter de la menthe sauvage ou de l'alun de roche, calciné sur une poële à feu, réduit en poudre, et mêlé d'autant d'amidon blanc ; on prend ensuite les blancs de huit ou dix œufs, et une bonne poignée de sel gris ; on bat le tout ensemble dans un baquet, on verse cette composition dans le *vin*, on remplit le tonneau, et on le laisse reposer deux ou trois jours ; au bout de ce tems, le *vin* est beau, brillant à la vue et vif au goût : mais il faut le soutirer et le vendre promptement.

Pour remettre un *vin* clairet gâté de même par une lie volante, on fait usage du moyen suivant :

On prend deux livres de poudre de cailloux cuits dans un four, les blancs de dix ou douze œufs, une bonne poignée de sel gris ; et, après avoir battu le tout avec huit pintes de *vin*, on le verse dans le tonneau : deux ou trois jours après on ôte le *vin* de dessus sa lie.

On se sert de la même recette pour les *vins blancs* troubles, et dont la lie est en mouvement.

Pour rétablir le *vin du Rhin* qui est en travail (maladie à laquelle il est très-sujet un peu après la moitié de l'été, comme on l'a dit ci-dessus) on ne fait gueres autre chose que de lui donner de l'air, en couvrant le trou du bondon avec une tuile ou une ardoise ; en observant d'ôter exactement toute l'ordure que le *vin* rejette par sa fermentation : par ce moyen simple, le *vin* se purge de beaucoup de matiere ; on le laisse tranquille environ pendant quinze jours, et on le transvâse ensuite dans un nouveau tonneau, après y avoir brûlé une mêche soufrée.

Quant aux différens accidens qui corrompent le *vin* après ces bouillonnemens, auxquels on a pourvu avant qu'il soit tout-à-fait gâté, ils affectent les *vins* dans leur couleur ou leur consistance, leur saveur et leur odeur. Nos Marchands de *vin* ont des remedes pour chacun de ces désordres.

Pour rétablir les *vins d'Espagne* et d'*Autriche* devenus jaunes ou

brunâtres, ils y ajoûtent quelquefois du lait seul, et quelquefois du lait avec du talc bien dissous, ou bien du lait avec de l'amidon blanc. Par là on force le soufre exalté à se séparer de la liqueur, et à se précipiter au fond, et l'on rend au *vin* sa premiere netteté.

On obtient le même effet avec une composition de racines d'*Iris*, et de salpêtre à la dose de quatre ou cinq onces de chaque espece, les blancs de huit ou dix œufs, et une quantité suffisante de sel commun bien battus et mêlés dans le *vin*.

Pour remettre un *vin de Bordeaux* dont la couleur est gâtée, on le transvâse d'abord sur une lie nouvelle d'alicante, ou d'un *vin rouge* de Bordeaux; ensuite on prend trois livres de Tournesol que l'on détrempe pendant toute une nuit dans dix ou douze pintes du même *vin* : on passe cette teinture par la chausse, et on la verse dans le tonneau (quelquefois on la laisse se rafiner d'abord dans un petit baril); après quoi l'on couvre le trou du bondon avec une tuile, et on laisse reposer le *vin* deux ou trois jours, pendant lequel tems il devient brillant et bien coloré.

Quelques uns se contentent de laisser fondre le Tournesol dans le tonneau; d'autres prennent un demi-boisseau de baies de Sureau bien mûres, les détachent de leurs tiges, les broient, et en mettent le jus dans un tonneau de *vin* de Bordeaux, décoloré : par ce moyen ce *vin* devient vif et brillant.

D'autres (quand d'ailleurs le *vin rouge* est sain et la lie bonne) en tirent quinze ou seize pintes, et les remplacent avec autant de bon *vin rouge*; ils roulent ensuite le tonneau sur sa couche, et le laissent renversé toute la nuit : le lendemain matin ils le retournent de maniere que le trou du bondon soit en haut; ils le bouchent, et laissent le *vin* se rafiner.

Mais, dans tous ces cas, ils observent de mettre en percé tous ces *vins* nouvellement rétablis, même dès le jour suivant, et les transvâsent promptement pour les vendre.

Pour corriger les *vins* qui pèchent dans leur consistance; c'est-à dire, ceux qui sont lourds, troubles ou visqueux :

Ils font généralement usage de poudres d'alun brûlé, de plâtre, de chaux, de craie, de blanc d'Espagne, de marbre calciné, de sel gris, etc, qui précipitent les parties grossieres et visqueuses qui nâgeroient dans le *vin*, par exemple :

Pour l'atténuation des *vins d'Espagne*, qui sont troubles et gras, après les avoir premièrement transvâsés

dans un tonneau frais, ils font un mélange d'alun brûlé, de sel gris, et d'eau d'étang, et y ajoûtent *ensuite* un quart de fleurs de Féve ou de poudre de Riz; et, si ces *vins* sont bruns ou sombres, ils y joignent du lait, mais dans ce cas-là seulement: ils battent bien tous ces ingrédiens ensemble et avec le *vin*; après en avoir ôté en soufflant toute l'écume, ils couvrent le trou du bondon avec une tuile: enfin ils transvâsent le *vin* quelques jours après, et le mettent dans un tonneau bien parfumé.

Maniere de parfumer les tonneaux.

On prend quatre onces de soufre, une once d'alun brûlé, et deux onces d'eau-de-vie: on met le tout dans une terrine ou pot de terre qui souffre le feu; on le tient sur un réchaud rempli de charbons ardents, jusqu'à ce que le soufre soit fondu et liquide: ensuite on y trempe de petits morceaux de canevas neuf, et l'on jette aussi-tôt dessus, des poudres de Muscades, de Cloux-de-Girofle, de Coriandre, et de semences d'Anis; on met le feu à ces morceaux de canevas; et on les laisse brûler dans le tonneau par le trou du bondon. Ce parfum est regardé comme le meilleur pour tous les *vins*.

Pour empêcher les *vins* de devenir troubles et visqueux, les anciens Romains avoient coutume de mêler de l'eau de mer avec le moût.

Les Taverniers François et Anglois ont plusieurs recettes, pour rétablir les *vins rouges* devenus visqueux, dont voici les plus communs:

Ils clarifient d'abord le *vin* comme on l'a dit plus haut; ils le soutirent, et après avoir fait infuser pendant toute une nuit deux livres de *Tournesol* dans un bon sac, ils répandent le lendemain cette infusion passée dans un tonneau de *vin* avec un entonnoir: ils laissent le *vin* se rafiner, et le vendent ensuite pour du *vin* excellent.

D'autres font une lie avec des cendres de sarmens de *Vigne* ou de feuilles de Chêne, versent cette lie chaude dans le *vin*, le remuent et le laissent éclaircir. Une pinte de cette lie suffit pour un muid et demi de *vin*.

Un troisieme moyen est seulement de l'esprit-de-vin que l'on verse dans un tonneau de *vin rouge* trouble. Rien n'est plus efficace pour le rafiner promptement. La proportion est une pinte d'esprit-de-vin pour un muid. Mais il ne faut pas se servir de cette recette pour des *vins* âpres et aigres.

Quand les *vins blancs* deviennent troubles et d'une couleur basannée, on

on se contente de les transvâser sur une nouvelle lie, et on leur donne le tems de se raffiner.

Pour rétablir les *vins* qui ont un mauvais goût, les Taverniers ont encore quelques autres correctifs qui servent à les clarifier; sans y employer beaucoup de façon, parce qu'ils voient que le mal vient des impuretés qui y nagent, et que ce sont les parties sulfureuses ou salines qui dominent sur les plus fines et les plus douces: on y remédie principalement en les précipitant.

Toute la clarification des liqueurs peut se rapporter à trois causes:

1°. La séparation des parties grossieres d'avec les particules les plus fines de la liqueur.

2° La distribution égale des esprits dans la liqueur.

3°. Le raffinement de l'esprit par lui-même.

Les deux dernieres sont les suites de la premiere qui s'effectue principalement par la précipitation, dont les instrumens sont la pésanteur et la viscosité du corps mêlé avec la liqueur; l'un sépare les parties grossieres de la liqueur qui y nagent de toute part, et l'autre les précipite au fond.

Mais les Taverniers, qui n'entendent pas ordinairement cette théorie, ne s'attachent qu'à la clarification seule, et se contentent de chercher des ingrédiens qui puissent rétablir leurs *vins* viciés, soit dans leur couleur, soit autrement.

Je vais donner deux ou trois de leurs recettes qu'ils estiment le plus, et dont ils font le plus grand usage.

Pour corriger la mauvaise odeur, l'acidité, les *vins piqués* et les *vins doux*, ils prennent vingt ou trente pierres de la chaux la plus blanche, les détrempent dans quatre pintes de *vin*, ils y ajoûtent encore du *vin*, et agitent le tout dans un petit caveau avec un bâton: ils répandent ensuite le mélange dans un muid, et après l'avoir remué, ils laissent le *vin* s'établir, et le transvâsent après.

Ce *vin* peut n'être pas mauvais pour des corps robustes et attaqués de rhumatismes; mais il doit être dangereux pour des personnes maigres dont le tempérament est chaud et sec.

Ils rétablissent les *vins piqués* de France avec une composition aisée et peu coûteuse: ils prennent une livre de ciment de tuiles de Flandres, et une demi-livre d'alun de roche; ils les mêlent et les battent bien avec une quantité suffisante de *vin*, et versent le tout dans le muid.

Quand les *vins* du Rhin se piquent, ils les transvâsent d'abord dans un tonneau ou cuve nette et fortement parfumée; ils y ajoûtent

trente ou quarante bouteilles de miel clarifié, avec six ou huit bouteilles de lait écrémé, et battent le tout ensemble : après quoi, ils laissent le *vin* s'établir.

Quelquefois il arrive que le *vin rouge* perd beaucoup de sa force et de son goût piquant ; alors ils le transvâsent sur une bonne lie de *vin rouge*, et y ajoûtent quatre pintes de Prunelles : après un peu de fermentation et de repos, ce *vin* est bon à boire.

Pour améliorer la saveur des *vins* de Hongrie et des *vins blancs* trop aigres, ils en tirent quinze ou seize pintes, dans lesquelles ils font infuser trois ou quatre livres de Raisins de Malaga, après en avoir ôté les pepins : ils broient le tout dans un mortier de pierre, jusqu'à ce que le *vin* se soit suffisamment chargé de la saveur et de la couleur du Raisin ; ce qui exige un jour entier : ils passent ensuite ce *vin* à la chausse, et le mettent dans un tonneau frais bien parfumé, avec tout le *vin* du muid ; après quoi, ils le laissent se perfectionner.

Pour corriger la mauvaise odeur des *vins*, le remede ordinaire est de les ôter de dessus les lies vieilles et corrompues : quelques - uns y joignent des substances odoriférantes, et suspendent dans le tonneau de petits sacs remplis d'épices, telles que le *Gingembre*, la *Zédoaire*, les *Cloux-de-Giroffle*, la *Cinnamome*, les racines d'*Iris*, la graine de *Paradis*, de *Lavande*, et autres aromates.

Quelques - uns font bouillir de ces épices dans deux pintes de bon *vin* sain de la même espece, et entonnent cette décoction toute chaude. D'autres corrigent le mauvais goût des *vins françois* dont la lie est gâtée, en suspendant dans le tonneau quelques cannes de *Cinnamome*. D'autres enfin, pour la même maladie se servent de fleurs de *Sureau* et de sommités de *Lavande*.

Après avoir ainsi parcouru le répertoire des Taverniers, et détaillé plusieurs des principales recettes qu'ils emploient pour rétablir les maladies violentes de leurs *vins*, nous viendrons à ceux dont ils se servent pour remédier à leurs affections chroniques, telles que les pertes de leur esprit et de leur force.

Quant aux premieres, il faut observer que, lorsque les *vins* sont dans un mouvement extraordinaire occasionné par l'excès et l'exaltation de leurs parties sulfureuses, le grand remede est de les tirer de dessus leurs lies : et, au contraire, quand ils déclinent et tendent à s'affoiblir par raison de l'évaporation des esprits, le préservatif le plus efficace est de les transvâser

sur d'autres lies plus riches et plus fortes que les leurs propres, afin qu'ils y puisent de nouveaux esprits, et y reprennent un peu plus de vigueur et de vivacité.

Je dis préservatif, parce qu'en vérité il n'y a plus de remede pour des *vins* entièrement éventés et éteints; car tout ce qui a perdu sa nature, et a passé le cours ordinaire de son existence, ne peut recevoir une nouvelle vie.

Mais, outre le secours que les *vins appauvris* peuvent tirer des lies nouvelles et plus spiritueuses, on connoît plusieurs remedes, au moyen desquels, en guise de cordiaux, on peut soutenir, jusqu'à un certain dégré, les esprits languissans de ces sortes de *vins*.

Quand, par exemple, les *vins* commencent à s'affoiblir, (ce qui n'arrive pas souvent, sur-tout dans leur acidité, qui est le moment de les boire) on les rétablit avec un syrop cordial composé du meilleur *vin*, du sucre et des épices.

Pour les *vins du Rhin* et autres *vins blancs*, on se sert d'une simple décoction de Raisins de caisse, que l'on mêle, avec le *vin malade*, dans un tonneau fortement parfumé; ce qui produit ordinairement l'effet désiré.

On donne au *vin rouge* affoibli une lie nouvelle et spiritueuse, avec des copeaux de bois de Sapin, afin que l'esprit, renforcé par la nouvelle lie, puisse se parfumer par l'esprit onctueux de la *Térébenthine*.

C'est la méthode dont on se sert à Paris pour les *vins de France* les plus délicats et très-affoiblis. Cette recette est probablement la cause de l'ivresse et de la stupidité qui suivent toujours les débauches de tels *vins*.

Cette invention n'est pas moderne, car elle étoit bien connue, et souvent mise en usage chez les Romains dans le tems de leur plus grande prospérité. PLINE, dans son *Hist. Nat. Lib.* 14. *Cap.* 2, observe particulièrement la coutume des Taverniers Italiens, de mêler de la *Térébenthine* de plusieurs especes.

Les Grecs, long-tems avant, avoient leurs *vina picata* et *resinata*, comme on le voit par l'éloge que PLUTARQUE fait de pareils *vins*, et l'usage que HIPPOCRATE en prescrivoit aux femmes dans certains cas : ils trouvoient leur *vinum pissite* si bon, qu'ils avoient consacré le Sapin à BACHUS.

Je vais faire quelques remarques sur les pratiques des Taverniers dans la transmutation ou sophistication des *vins*.

Ils transforment, par exemple, de mauvais *vins* de la Rochelle en *vins* de Cognac et du Rhin, du *vin* du Rhin en *vin* d'Espagne, et les

plus mauvais *vins* d'Espagne et de Malvoisie en *vins muscats*.

Ils contrefont le *vin raspie* avec des bulbes de *Lis*; le *verdée*, avec des décoctions de Raisins : ils vendent du *Xerès* gâté, du *vin* de l'Andalousie pour des *vins* de *Lusenna*.

Dans toutes ces impostures, ils trompent si bien le goût, que peu de personnes sont en état de discerner la fraude, et ils tiennent ces secrets si cachés, que l'on ne peut en avoir connoissance.

Quant à leurs métamorphoses de blanc en rouge, en le mêlant avec du *vin rouge*, rien n'est plus commun et si connu.

On se sert de plusieurs moyens pour changer le *vin blanc* en *vin* du Rhin : et le plus ordinaire est de prendre un muid de *vin* de la Rochelle ou de Cognac, ou même de *vin blanc* de Nantes, de le transvâser dans un tonneau frais fortement parfumé, et de lui donner une couleur blanche, en y mêlant trente ou quarante pintes de miel clarifié, ou quarante livres de gros sucre : on bat bien le tout, et on le laisse clarifier.

Pour donner à ce mélange un goût délicat, on y ajoûte quelquefois une décoction de fleurs d'*Orval jaune* ou de *Galitricum*, drogues dont on fait un usage incroyable chaque année à Dort, où est l'Entrepôt des *vins* du Rhin, et c'est de cette boisson que les Dames Angloises font ordinairement débauche sous le nom de *vin du Rhin dans le moût*.

Ce *vin* falsifié se fait de cette maniere : on prend seize pintes de *vin blanc*, douze bouteilles de *vin vieux* de Canarie, et cinq livres de syrop bâtard, on bat bien le tout ensemble, on le met dans un petit baril bien parfumé, et on lui donne le tems de se raffiner.

Le *vin* du Rhin devient semblable au *vin* d'Espagne et de Canarie, ou par l'addition d'une forte décoction de Raisins de Malaga, ou d'un syrop de *vin* d'Espagne ou de Canarie, du sucre et des épices.

Le Muscadel se fait avec du Canarie *ou* Malvoisie, auquel on ajoûte une quantité convenable d'eau-de-rose, deux onces de Musc, une once de Roseau aromatique en poudre, une demi-once de Coriandre battue : on répand cette infusion toute chaude dans un petit baril de *vin vieux* de Canarie, et l'on donne à cette composition le nom de *Muscadel*.

Il y a plusieurs autres manieres de falsifier les *vins*; mais, comme elles se rapportent toutes à celles dont nous avons parlé ci-dessus, et que l'usage n'en est pas général, je les passerai sous silence : je rapporterai seulement les observations d'un Auteur curieux sur ce sujet.

On améliore les *vins sains*, ou l'on corrige ceux qui ont quelques défauts.

Les *vins sains* s'améliorent:

1°. En les conservant.

2°. En les raffinant dans des tems convenables.

3°. En rectifiant leur couleur, leur odeur et leur saveur.

On améliore les *vins sains* en les conservant: il faut d'abord avoir soin, après qu'ils sont pressurés, de les faire bien fermenter; sans quoi, ils deviennent troubles, épais, et d'une couleur brune, et ne se raffinent jamais comme les autres *vins* bien fermentés. Quand ils sont raffinés par art, il faut les vendre sur-le champ; car ils se troublent bientôt de nouveau, et il n'est plus possible de les rétablir.

Pour conserver les *vins* d'Espagne, de Canarie, et sur-tout celui qui est *razie*, on y met une couche de Raisins et de *Giesse*, qui leur donnent plus de solidité, et une couleur blanche fort agréable aux Anglois.

Le *vin* razie est celui que l'on fait avec des Raisins de boutures de seps de Vignes du Rhin quelquefois renouvelées. Les Raisins de pareilles Vignes sont charnus et peu succulents.

Les *vins* de France et du Rhin se conservent généralement par l'usage de la mèche.

On prend vingt ou trente livres de soufre, on le fait fondre, on y mêle des *Cloux-de-Giroffle*, de la *Cinnamome*, du *Macis*, du *Gingembre*, et des semences de *Coriandre*; d'autres, pour épargner la dépense, emploient des restes d'Hipocras, et, après avoir bien mêlé le tout ensemble, ils y trempent des morceaux de canevas longs, quarrés et étroits, que l'on allume et qu'on introduit dans les tonneaux par le trou des bondons, et l'on ferme ensuite exactement les tonneaux. Il faut avoir grand soin de proportionner le soufre à la quantité et à la qualité du *vin*; car, si l'on en employoit trop, on rendroit le *vin* dur. Cette opération le conserve long-tems bon, et lui communique un goût agréable.

On emploie une autre méthode pour les *vins* de France et du Rhin: on allume de grands feux dans des réchauds autour des tonneaux, mais un peu éloignés; ce qui fait bouillonner le *vin*, qui cependant ne coule jamais dehors: on peut le tirer bientôt après.

Secondement, pour raffiner le *vin* de bonne-heure. Tous les *vins* encore en moût, sont opaques et troubles. Le bon *vin* se raffine bientôt: sa lie s'établit tout de suite, et sa lie volante dans son tems.

Quand les grosses lies sont pré-

cipitées, on transvâse le *vin* ; c'est ce que l'on appelle raffiner : on fait cette opération vers le milieu de l'été ou à la Toussaint.

Voici la maniere dont les Hollandois et les Anglois débarrassent promptement leurs *vins* des lies volantes, sur-tout les *vins* de France et d'Espagne.

Ils prennent une demi-livre de talc, le mettent dans une demi-pinte de *vin* de France le plus dur, de maniere que le *vin* surmonte tout-à-fait ; ils le laissent infuser vingt-quatre heures, brisent et triturent ensuite le talc, y ajoûtent encore du *vin*, le battent ensuite quatre fois par jour jusqu'à ce qu'il soit réduit en gelée, et y ajoûtent du *vin* à mesure qu'il s'épaissit. Quand ce mélange est parfaitement réduit en gelée, ils en prennent une chopine ou une pinte pour un muid de *vin*, et toujours suivant cette proportion : on tire quinze ou seize bouteilles du *vin* que l'on veut raffiner, on le mêle bien avec la gelée, on jette ce mélange dans le tonneau, on le bat avec un bâton, et on le remplit entièrement.

Il faut remarquer qu'il est nécessaire de bien boucher les *vins* de France, et non pas les *vins* d'Espagne, que le talc éleve les lies dans les *vins* forts, et qu'il les précipitent dans les foibles.

Nos Marchands réparent la couleur des *vins* rouges sains, en y ajoûtant du *vin* rouge, *ou* d'Alicante. Ils se servent aussi d'une infusion de *Tournesol* dans dix ou douze pintes de *vin*, qu'ils mettent ensuite dans un tonneau : ils le ferment bien, et le roulent pendant un quart-d'heure ou une demi-heure.

Ils recommencent quelquefois cette opération deux ou trois fois, suivant que le *vin* a besoin de couleur. Mais alors, il faut soutirer le *vin*, et le vendre aussitôt.

Le *vin* trop rouge reprend sa premiere teinte en y mêlant du *vin blanc*.

Les *vins blancs*, qui deviennent trop mûrs, et qui prennent une couleur brune, peuvent être rétablis de la maniere suivante :

On prend de la poudre d'albâtre, on tire du tonneau quinze ou seize pintes de *vin*, on y jetre cette poudre par le trou du bondon, on agite fortement le *vin* avec un bâton, et l'on y remet ensuite celui qu'on en a tiré. Plus le *vin* est remué, et plus il devient beau.

Pour rendre le *vin* d'Espagne blanc, on prend deux livres d'amidon blanc, et huit pintes de lait : on fait bouillir ce mélange pendant deux heures ; et quand il est froid, on le bat fortement en y jettant une bonne poignée de sel : après

quoi, on le met dans un tonneau de cinq-cents bouteilles. On bat exactement le *vin* avec un bâton, et il devient pur et blanc.

Une livre de gelée de talc ôte la couleur brune des *vins* de France et d'Espagne, en la mêlant avec dix ou douze pintes de *vin*, plus ou moins, suivant qu'il est plus ou moins brun et fort. On tire ensuite de la piece de *vin* environ trente-deux pintes de *vin*, on se sert du bâton, et l'on remplit entièrement le tonneau : au bout d'un jour ou deux ce *vin* devient beau et blanc; s'il est encore trouble, il faut y remédier.

Les premiers boutons de Groseilles noires infusés dans le *vin*, sur-tout dans le *vin* du Rhin, le rendent diurétique, plus odorant, et lui donnent un goût agréable, de même que l'*Orvale*. Mais cette méthode rend le *vin* fumeux; pour y remédier, on ajoûte à l'*Orvale* des fleurs de *Sureau*, qui donnent aussi au *vin* une bonne odeur, comme on le voit dans le vinaigre de *Sureau*; cependant ces fleurs rendent souvent le *vin* visqueux.

Pour corriger le brun des *vins* de Malaga et d'Espagne, on prend quatre onces de poudre de racines d'*Iris*, autant de salpêtre, les blancs de huit œufs, et assez de sel pour en faire une saumure : on jette ce mélange dans le *vin*, et on l'agite avec un bâton.

Pour améliorer les *vins rouges* troubles et d'une couleur de tan, on prend deux chopines d'eau de pluie, huit jaunes d'œufs, et une grosse poignée de sel : on bat le tout ensemble, et on le laisse reposer six heures avant de le mettre dans le tonneau ; trois jours après, le *vin* sera rétabli.

On répare l'état et l'odeur du *vin* de Malaga, en prenant quatre livres des meilleures *Amandes*, dont on fait une émulsion avec une quantité suffisante du même *vin malade* : on y joint ensuite les blancs et les jaunes de douze œufs, on les bat ensemble en y ajoûtant une bonne poignée de sel; on verse ce mélange dans le tonneau, et on le remue avec un bâton.

L'odeur et la saveur des *vins* de France et du Rhin se réparent avec une livre de miel, une grosse poignée de fleurs de *Sureau*, une once de poudre d'*Iris*, une Noix-Muscade, et quelques *Cloux-de-Giroffle*, pour un baril de *vin* de cent-soixante bouteilles : on fait bouillir toutes ces choses dans une quantité suffisante du même *vin malade*, et on le réduit à moitié. Quand cette composition est refroidie, on la verse dans le baril, et on la bat avec un bâton. Quelques uns y ajoûtent un peu de sel. Si le *vin* est assez doux,

on y met encore une livre d'esprit-de-vin pour un muid, et l'on parfume exactement le tonneau. L'esprit-de-vin rend tous les *vins* vifs, et les raffine, sans qu'il soit nécessaire d'employer tous les mélanges précédens.

La lessive de cendres de sarmens de *Vignes*, à la quantité d'une pinte de Paris, sur un muid et demi de *vin*, en détruit la viscosité: la lie de cendres de *Chêne* produit aussi infailliblement le même effet.

On transvâse le *vin* d'Espagne visqueux de dessus sa lie dans un tonneau nouvellement parfumé; on prend ensuite une livre d'alun, une demi-livre de racines d'*Iris* en poudre: on mêle bien le tout dans le *vin* avec un bâton; quelques personnes y ajoûtent du sable fin et bien seché, qu'ils jettent chaud dans le tonneau. Si, en outre, le *vin* est brun, on met encore trois bouteilles de ce mélange dans un tonneau d'un muid et demi; par ce moyen, le *vin visqueux* se rétablira avant de commencer à travailler.

On répare et l'on conserve la couleur des *vins rouges* avec des racines de *Bétraves*: on les ratisse, on les nettoie, on les coupe en petits morceaux, et on les fait bouillir ensuite dans du *vin malade*, que l'on fait réduire d'un tiers, ayant soin de le bien écumer. Quand la liqueur est refroidie et éclaircie, on la jette dans le tonneau, et l'on fait usage du bâton.

En Allemagne on échauffe le *vin* avec du feu, et l'on place dans quelques caves trois ou quatre fourneaux ou poëles, que l'on échauffe fortement. D'autres allument du feu devant presque toutes les cuves. Par ce moyen, le moût fermente avec une telle véhémence, que le *vin* sort par toutes les fentes; quand ce travail est appaisé, on laisse reposer le *vin* quelques jours, et on le tire ensuite. On ne fait usage de feu que dans les années froides, et lorsque le *vin* est très-verd.

Pour faire fermenter de nouveau un *vin vieux* un peu éventé et d'un goût fade, on répand dans un muid de ce *vin* huit pintes de surmoût chaud, et l'on place ensuite devant le tonneau une terrine remplie de feu, pour le faire fermenter jusqu'à ce que toute la douceur du surmoût soit répandue dans le *vin*, qui par-là devient vif et agréable.

Les uns se servent de ce moyen en tous tems, et d'autres seulement en automne, quand le *vin* est en disposition de travailler de lui-même; la quantité du surmoût doit être plus ou moins forte, suivant que le *vin* l'exige.

Le meilleur tems pour tirer le *vin*, est dans le déclin de la lune, quand il ne travaille plus, par le vent

vent du nord-est ou nord-ouest, et non pas du sud, et par un tems serein, sans nuages, tonnerre ni éclairs.

Après avoir indiqué les différentes pratiques des Vignerons, des Taverniers et des Marchands de *vins* dans la conduite de plusieurs *vins*, je ferai part de quelques-unes de mes réflexions et expériences, relativement à la maniere de faire les *vins* en Angleterre.

Les Raisins étant bien mûrs, et parfaitement secs, on les coupe, on les porte dans une grande chambre seche, où on les étend sur de la paille de Froment, de maniere qu'ils ne soient pas les uns sur les autres, et on les laisse ainsi quinze jours ou trois semaines et même un mois, si l'on en a la facilité, en observant de leur donner de l'air chaque jour, afin de faire dissiper l'humidité qui sort de ces Raisins. Ensuite le pressoir et tout ce qui est nécessaire étant préparé, on égraine toutes les grappes, on jette ces graines dans une cuve, apres avoir mis de côté toutes celles qui sont moisies, pourries ou vertes, et l'on jette les grappes qui donneroient un goût âpre et acide à la liqueur. Cette attention négligée a, je crois, fait gâter en Angleterre une grande quantité de *vin*, qui auroit pu être très-bon, s'il eût été fait avec plus d'intelligence; car nous voyons qu'en France, et dans d'autres pays de vignobles, tous ceux qui désirent faire du bon *vin*, ont grand soin d'égrainer leurs Raisins avant le pressurage. Le commun des Vignerons cependant, qui cherchent plus la quantité que la qualité, ne s'y astreignent point. Mais, comme en Angleterre le climat n'est pas favorable à cette production, nous devrions employer tout l'art possible pour compenser ce que la Nature nous a refusé.

Les Raisins ainsi égrainés doivent être fortement exprimés. Si l'on a le projet de faire du *vin rouge*, on laisse le marc et les pepins dans la liqueur. Les pepins brisés et froissés sous le pressoir donnent plus de force au *vin*. On met le tout ensemble dans une grande cuve, où on le laisse fermenter pendant cinq ou six jours. Après ce tems, on en tire le *vin*, on le met dans de gros tonneaux, et on laisse le trou des bondons ouverts, pour introduire l'air et laisser dissiper les vapeurs produites par la fermentation. Mais il faut observer que, si, après que le *vin* est exprimé et mis dans la cuve avec les marcs, il ne fermentoit pas au bout de deux ou trois jours, il seroit prudent de procurer un peu de chaleur à l'endroit, en y faisant du feu, qui mettroit bientôt la liqueur en mouvement; sans quoi, il arriveroit souvent, comme on le

voit dans les pays où on laisse fermenter le *vin* dans des places ouvertes et froides, que les nuits froides arrêteroient son travail, et par conséquent le rendroient trouble et presque toujours âpre et en émotion. Cette pratique est fort en usage sur le Rhin, où l'on a toujours des poëles dans les endroits destinés à la fermentation des *vins*, pour y allumer du feu chaque nuit, si la saison est froide dans le tems de leur fermentation.

Lorsque l'on veut faire du *vin blanc*, on ne laisse les marcs dans la liqueur que pendant douze heures; ce qui suffit pour le faire fermenter. Deux jours après qu'il est tiré et entonné, on le transvâse dans d'autres tonneaux, et l'on répete cette opération trois ou quatre fois pour empêcher le *vin* de prendre quelque teinture par la fermentation des marcs ou de la lie.

Quand la plus grande fermentation est passée, on transvâse le *vin* dans de nouveaux tonneaux que l'on remplit exactement, en laissant cependant les trous des bondons ouverts pendant trois semaines ou un mois, pour y introduire de l'air, dissiper les vapeurs, et laisser passer l'écume qui peut se former. A mesure que le *vin* s'abaisse dans les tonneaux, on les remplit avec soin avec du *vin* de la même espece que l'on a gardé pour cela. Mais cette opération doit être faite avec précaution et sans précipitation, afin que l'écume, qui est naturellement en croûte sur les *vins* nouveaux, ne soit pas mêlée avec la liqueur, qui se troubleroit de nouveau, et prendroit un mauvais goût. Pour obvier à cet inconvénient, il seroit à propos d'avoir un entonnoir garni d'une platine percée de petits trous, afin que le *vin*, y passant en petites gouttes, ne puisse rompre l'écume.

Au bout d'un mois ou six semaines, il sera nécessaire de boucher les trous des bondons, pour que le *vin* ne s'évente pas; car alors il deviendroit plat, et perdroit beaucoup de ses esprits et de sa force; mais il ne faut pas les boucher tout-à-fait. Il seroit bon d'y mettre un tube d'étain ou de verre d'un demi pouce environ de calibre sur deux pieds de longueur, placé dans le milieu du trou du bondon: l'usage de ce tube seroit de laisser passer l'air et les vapeurs produites par la fermentations du *vin*, lesquelles, étant d'une nature rance, gâteroient la liqueur, si elles étoient renfermées dans le tonneau; et l'on pourroit toujours verser du *vin* dans ce tube pour tenir le tonneau rempli à mesure qu'il s'abaisseroit. Faute de cette opération bien entendue, une grande quantité des meilleurs *vins* d'Italie et d'autres pays se sont trou-

vés gâtés. Un curieux d'Italie m'a fait de grandes plaintes à ce sujet. Il me disoit que « telle étoit la nature des *vins* de ces pays en général, même des meilleurs de *Chianti*, que dans deux saisons de l'année, au commencement de Juin et de Septembre, la premiere, lorsque les Raisins sont en fleurs, la seconde, quand ils commencent à mûrir, quelques-uns des meilleurs *vins* étoient sujets à changer, sur-tout dans l'arriere-saison; non pas en devenant aigres, mais en prenant le goût le plus désagréable, à-peu-près comme celui d'une feuille de *Vigne* pourrie : que par-là non-seulement ils n'étoient plus potables, mais même qu'il n'étoit pas possible d'en faire du *vinaigre*; que ces *vins* s'appelloient *Settembrine*, et que ce qu'il y avoit de plus extraordinaire étoit que, d'une même cuve, un tonneau se trouvoit infecté, et un autre parfaitement bon, quoique tous deux fussent placés dans la même cave.

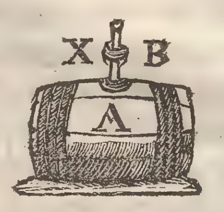
» Comme ce changement n'arrive pas ordinairement aux *vins*, quand même ils seroient devenus aigres, je suis porté à l'attribuer à quelques fautes lors du remplissage des tonneaux qui doivent être toujours tenus pleins. Peut-être vient-il de ce qu'on les laisse trop long-tems sans les remplir; parce que dans ce cas l'écume, qui se trouve naturellement sur tous les *vins*, étant trop dilatée, se rompt, se mêle dans le tonneau, et donne au *vin* ce goût si détestable : mais ce qu'il faut encore remarquer, c'est que le *vin* est attaqué de ce vice dans une saison particuliere, qui est le mois de Septembre; et que, s'il échappe à ce malheur, il se conserve bon plusieurs années de suite.

» La cause de cet accident mériteroit d'être recherchée par les Naturalistes. Les *vins* sont plus sujets à cette maladie dans la premiere année, que dans les suivantes ».

J'ai consulté là-dessus le Révérend Docteur Halles de Teddington, qui, après avoir fait plusieurs essais sur la fermentation des liqueurs, m'a donné cette solution curieuse, de la cause de ce changement dans les *vins* que j'ai envoyés en Italie, et qui a donné lieu à une expérience très favorable, par laquelle on conserve parfaitement bien les *vins*; elle a aussi été communiquée à différens Vignerons de l'Italie, qui s'y sont conformés. C'est ainsi que s'exprimoit le Docteur Halles :

« D'après plusieurs essais que j'ai faits l'été dernier, j'ai observé que toutes les liqueurs fermentées produisent une grande quantité d'air

» pendant le tems de leur fermentation ; car, dans une expérience » faite sur douze pouces cubiques » de Raisins de Malaga, mis dans » dix-huit pouces cubiques d'eau » au commencement de Mars, ce » mélange a produit quatre-cent-» onze pouces cubiques d'air jus-» qu'au milieu d'Avril: mais, après la » fermentation, il avoit absorbé » une grande quantité de cet air. » Quarante-deux pouces cubiques » de bierre, qui avoit fermenté » trente-quatre heures avant qu'elle » fût mise en barique, avoient pro-» duit *639* pouces cubiques d'air » depuis le commencement de Mars » jusqu'au milieu de Juin, et ils » en avoient ensuite absorbé 32 » pouces cubiques : d'où il résulte » que les liqueurs fermentées pro-» duisent de l'air pendant le tems » de leur fermentation, mais qu'en-» suite elles en absorbent de nou-» veau ; ce qui peut-être est » cause de l'état d'altération des » bons *vins* d'Italie; car le *vin*, qui, » pendant sa premiere année, con-» tinue à fermenter plus ou moins, » produit une grande quantité d'air, » jusqu'à ce que le froid de Septem-» bre y apporte obstacle : après » quoi, il reste dans un état ab-» sorbant. L'air qu'il produit d'a-» bord est méphitique et semblable » à celui de la grotte du chien : il » peut tuer en un instant les ani-» maux qui le respirent. Pendant la » fermentation du *vin*, la moitié de » cet air se trouve étroitement ren-» fermé dans la partie haute du » tonneau ; de maniere que, quand » le froid arrête la fermentation du » *vin*, il absorbe cet air, devient » trouble, et prend un goût de » rance. Pour prévenir cet incon-» vénient, je propose l'essai sui-» vant :



» Supposons le tonneau A rempli » de *vin* par le trou du bondon B : il » faudroit prendre un tube de verre » de 2 pieds de longueur sur environ » deux pouces de calibre, fixé avec » une bobeche d'étain bien jointe, » de maniere qu'il n'y ait aucun jour » sur les côtés, et que dans ce tube » il y en ait un autre d'un demi-» pouce environ de diametre bien » fixé, que le tube du bas soit tou-» jours à moitié plein de *vin* au » point X, en y en remettant conti-» nuellement à mesure que le *vin* » s'abaisse ; par-là il n'y aura point » de vuide dans le haut du tonneau » pour contenir l'air produit qui » s'en ira à travers le petit tube » placé sur le haut, et qu'il faut

» toujours laisser ouvert pour cet » effet ; le tube étant petit, il n'y » aura point de danger de laisser » entrer trop d'air dans le *vin*.

„ Quand le *vin* s'abaissera dans le » tube du bas, on pourra toujours » le remplir en y introduisant un » petit entonnoir jusqu'à l'écume de » la surface du *vin* dans le plus large » tube, de maniere que le *vin* que » l'on y versera ne puisse par sa ra- » pidité rompre cette croûte d'é- » cume : en faisant cette expérience » avec des tubes de verre, l'ascen- » sion ou la descente du *vin* dans » les tubes indiqueront l'effet que » peuvent produire les différentes » variations de l'atmosphere ; et si » cela réussit, on pourra ensuite se » servir de tubes de bois ou de mé- » tal, qui ne seront pas sujets à se » casser ».

Cet essai curieux, ayant réussi par-tout où il a été exécuté, peut devenir très-utile dans le traitement des *vins* : il jette un grand jour principalement sur la fermentation des *vins* ; car, puisque nous trouvons que les *vins* trop long-tems fermentés, sur-tout ceux que l'on recueille dans les pays froids, se conservent rarement bien, en les laissant reposer dans un lieu froid, la fermentation en sera arrêtée. Ceci revient à la pratique des Champenois, qui tiennent leurs *vins* pendant l'hiver dans des selliers au-dessus de la terre ; et, quand le tems devient plus chaud au printems, ils les descendent dans des caves voûtées, où ils sont plus fraîchement que dans les selliers. Cette méthode de tenir les *vins* dans des selliers, et de les remettre dans des caves, suivant que les saisons de l'année l'exigent, est très-bonne pour conserver les *vins* dans leur perfection ; car ces *vins*, étant légers en comparaison de ceux des pays méridionaux, n'auroient pas assez de corps pour se conserver, si on les laissoit fermenter tout l'été suivant, en les exposant à la chaleur. Ceux qui font du *vin* dans notre pays doivent faire l'essai de cette méthode ; car les pratiques des pays septentrionaux sont plus analogues à notre climat que celles des pays méridionaux.

Quand le *vin* a assez fermenté dans la cuve, et qu'il est mis en tonneaux, il exige encore quelque chose pour le nourrir ; pour cela, il faudroit toujours conserver quelques grappes des meilleurs Raisins, que l'on suspendroit dans une chambre seche pour cet effet, jusqu'à ce qu'on en eût besoin : alors, après les avoir égrainés, on en mettroit deux ou trois bonnes poignées dans chaque tonneau, à proportion de sa grandeur ; faute de Raisins, plusieurs personnes se servent de

différens ingrédiens qui n'y sont point propres.

Les Vignerons de différens pays mettent aussi plusieurs especes d'herbes dans les cuves, quand le *vin* fermente, pour lui donner différens goûts. Les Provençaux emploient pour cela la Marjolaine, le Baume, et autres herbes aromatiques. Sur le Rhin, on fait toujours usage de quelques poignées d'une espece particuliere d'Orvale, que l'on jette dans les cuves; ce qui occasionne ces différences que nous remarquons dans ces *vins*, quoiqu'ils aient été faits de la même maniere, et avec les mêmes especes de Raisins.

Toutes ces pratiques devroient être tentées en Angleterre, après en avoir fait quelques essais; quoiqu'il soit douteux que ces herbes puissent réparer ou donner une nouvelle qualité au *vin*, et qu'il soit probable que les Vignerons ne les emploient que pour se conformer au goût particulier de leurs pratiques. Quoi qu'il en soit, il est cependant certain que dans tous les vignobles françois on fait usage de quelqu'artifice pour changer le goût du *vin*: car, quoique l'on cultive les mêmes especes de Raisins dans l'Orléanois, la Champagne et la Bourgogne, combien de différence ne trouve-t-on pas dans le goût et la qualité des *vins* de ces différens pays: cette variété ne peut pas être attribuée uniquement à la diversité des terroirs, puisqu'il n'y a pas une assez grande différence dans la température de ces contrées, non plus que dans la maniere de faire le *vin*, usitée dans chacune, pour en altérer aussi considérablement le goût, sur-tout dans les *vins* d'Orléans et de la Bourgogne, où il y a peu de différence dans l'aménagement. Car dans la Champagne, il y a cette différence, que les Raisins de la montagne se coupent toujours avant que la rosée soit dissipée, et par un tems couvert; au-lieu qu'ailleurs on ne les coupe que lorsqu'ils sont parfaitement secs; et cela seul peut occasionner un grand changement dans le *vin*.

La méthode ordinaire, pour rendre le *vin rouge*, est de le laisser fermenter quelques jours sur les marcs, et de fouler deux ou trois fois les Raisins pour en détacher la teinture. Lorsque l'on veut avoir un *vin* ferme et d'une couleur foncée, on y mêle une certaine quantité d'une espece de Raisin, que l'on nomme en France *teint-le-vin*, dont le jus est d'un gros rouge, et dont les feuilles prennent une couleur pourpre foncée à mesure que ce fruit mûrit: il devient d'un beau bleu, et se couvre d'une craie semblable à celle que l'on voit sur les

belles Prunes; mais le jus en est fort âpre, sur-tout s'il n'est pas bien mûr.

Ce *vin rouge* n'aura besoin d'être mis en tonneaux que lorsqu'il sera tiré de la cuve; et il pourra rester tranquille dans les mêmes vâses, sans être transvâsé, jusqu'à ce qu'il soit en état d'être mis en bouteilles; ce qui aura lieu deux ou trois ans après. Plus les tonneaux seront gros, et plus le *vin* aura de force, parce qu'étant en grand volume il risque moins de souffrir des injures du tems; sur-tout si l'on fait usage de la méthode ci-dessus. Mais, quand il y a une grande quantité de *vin* renfermée dans une cave voûtée et fermée, on ne doit y entrer qu'avec précaution, parce que les vapeurs qui émanent du *vin* en fermentation, peuvent tuer sur-le-champ, comme on en a vu beaucoup d'exemples.

Traité de la concentration des vins, *et autres liqueurs fermentées, où il est dit que de le conserver en gros volume, les rend plus inaltérables, plus parfaits, plus durables, et bons pour le service et l'exportation; par le Docteur* STHALL, *traduit par le Docteur* SHAW.

Le dessein du Docteur STHALL, en traitant ce sujet, est :

1°. D'observer que les *vins* et toutes les liqueurs fermentées, avant et après la fermentation, ne sont point composées de parties similaires, mais d'hététérogènes jointes ensemble en un certain ordre déterminé. Qu'ainsi l'action et l'essence de la fermentation étant une séparation et une destruction de la premiere composition du mixte, qui donne un nouvel arrangement à ses parties, il y avoit avant un arrangement dans ces premieres parties, qui a été rompu par la fermentation.

2°. Que, par exemple, les Raisins, étant épars sur la paille seche dans un lieu froid, conserveront long-tems, après qu'ils sont séparés de la *Vigne*, cette texture qui leur donne la douceur saline, onctueuse et gluante, que le jus retient aussi après le pressurage, en devenant un moût clair et transparent, qui n'est point encore séparé des parties hétérogènes; sa composition et l'arrangement de ses parties sont encore les mêmes que ceux qu'il avoit dans le Raisin : ces parties peuvent même rester unies dans le même ordre pendant plusieurs mois, si l'on en remplit un tonneau, que l'on tient dans un lieu froid; c'est ce qu'on éprouve tous les jours pour le surmoût.

3°. Que le *vin* chymiquement examiné paroît être une matiere saline, visqueuse et huileuse, étendue et

divisée dans une grande quantité d'eau ; que les parties salines étant mêlées avec les terrestres et subtiles, forment un composé visqueux, capable de s'unir à l'huile, et de la rendre miscible à l'eau ; qu'outre cela il y a d'autres parties huileuses et extrêmement subtiles, qui, par le moyen de la partie la plus atténuée de la liqueur, contractent une union avec les autres principes. Ces dernieres sont ce que nous appelons *parties spiritueuses*. L'adhérence de tous ces principes est si forte, qu'ils forment un composé très-durable, si le *vin* est exactement conservé.

4°. Que la partie spiritueuse étant une fois enlevée et séparée du *vin* par la distillation, on auroit beau la rendre entièrement et la remettre dans la masse d'où elle a été tirée avec quelqu'art que ce puisse être, le tout ne recouvreroit en aucune maniere son premier goût, son odeur et sa durée, mais qu'il deviendroit un mélange confus, trouble, d'un goût différent et désagréable, et d'une odeur fade et extraordinaire.

5°. Que, si l'on mêloit un esprit inflammable distillé d'un même ou de quelqu'autre espece de *vin* dans une partie de *vin* trop salin ou pas assez spiritueux, cette seule addition ou ce mélange tumultueux, loin de donner de la douceur, de la finesse, et du cordial à un bon *vin*, y manifesteroit plutôt sa propre acrimonie brûlante, son goût sans odeur, et ajoûteroit aussi une amertume désagréable à sa premiere âpreté et austérité.

6°. Qu'aussi une chaleur considérable, ou même un dégré de bouillonnement ou de tiédeur occasionnée par une agitation intestine, qui trouble seulement les parties spiritueuses fort susceptibles de l'émotion de la chaleur ; que cette chaleur, dis-je, détache ces parties spiritueuses de la masse du *vin*, et occasionne une altération dans son goût, sa transparence et sa durée, autant que si l'esprit en avoit été tiré et remis.

7°. D'un autre côté, le *vin*, tenu dans une cave voûtée, fraîche, et bien à l'abri de l'air extérieur, sera moins sujet à l'altération, et conservera sa force pendant plusieurs années, comme nous le voyons dans les *vins vieux* et les autres liqueurs fermentées étrangeres ; particulièrement dans celles de la Chine, préparées avec une décoction de Riz, lesquelles, étant bien bouchées et mises profondément dans la terre, restent, durant une longue suite d'années, riches, fortes et généreuses, ainsi que les histoires de ce pays nous l'assûrent unanimement.

8°. La même chose doit aussi être entendue du *vinaigre*, après qu'il

qu'il a rejetté les parties terrestres superflues, et plusieurs de ses particules qui y dominoient, tandis qu'il étoit encore *vin* : les parties salines prennent alors le dessus, soumettent, pour ainsi dire, et dominent les spiritueuses. Le *vinaigre* parfait et fort, étant bien bouché, se conservera sain pendant long-tems.

9°. Mais si on le laisse exposé à l'air, de maniere que ses parties les plus subtiles se dissipent, il perd sa force et sa durée, devient fade et se corrompt.

10°. Si, par fraude ou par accident, une grande quantité d'eau se trouve mêlée dans le *vin*; ce qui est absolument contraire à sa consistance, cette eau superflue, non-seulement dépravera son goût, et affoiblira ses qualités, mais aussi le rendra moins durable : car l'humidité en général, et beaucoup plus encore un humide superflu, est le premier instrument de tous les changemens produits par la fermentation.

11°. C'est-pourquoi il peut, sans doute, être utile, et quelquefois très-nécessaire de retrancher cette eau superflue : quant à la maniere de le faire, il examine d'abord les méthodes proposées par d'autres, en montre les difficultés et l'insuffisance, et donne ensuite la sienne qui paroît plus commode.

Méthode pour condenser les vins par la chaleur ou l'évaporation.

1°. Il est prouvé par l'expérience que toutes les liqueurs fermentées travaillent quand elles sont chargées d'une trop grande quantité d'eau, et qu'en en retranchant beaucoup, elles deviennent non-seulement plus riches, mais aussi plus durables, pourvu cependant que l'on retienne la quantité d'eau nécessaire pour conserver la consistance vineuse, et tenir en dissolution la partie saline, ainsi que les parties visqueuses et onctueuses.

2°. Mais, comme on trouve abondamment dans le *vin* et le *vinaigre* une matiere saline, effective et véritable, qui est de nature acide, austere ou tartareuse; quand la partie spiritueuse est enlevée, le *vin* devient d'une âcreté surprenante, et, si l'on dépouille encore ce qui reste d'une partie de son principe aqueux, cette matiere saline et tartareuse superflue se réunira en crystaux, qui se précipiteront au fond, ou se fixeront sur les côtés du tonneau. La matiere subtile et huileuse, qui forme l'esprit du *vin*, adoucit et émousse l'acidité tartareuse; de même que l'addition des esprits rectifiés du *vin* adoucit et dulcifie les esprits corrosifs et acides du Nitre et du Vitriol.

3°. Mais ce sel tartareux, qui

contient aussi une trop grande portion de matiere grasse et onctueuse, ne peut être dissous que dans un très-grand volume d'eau; et si cette eau est évaporée en partie, le sel tartareux forme bientôt des crystaux secs et solides, comme on le voit par la crême de tartre.

De-là vient l'effet que nous avons ci-devant observé, que la dureté et l'acidité du *vin* se manifeste le plus quand il est privé de sa partie spiritueuse.

On observe communément dans les cuisines que le *vin* mis dans les sauces prend toujours par l'ébullition un plus grand dégré d'acidité.

4°. Quand on a dépouillé le *vin* par la distillation d'une grande quantité de sa partie aqueuse; si ce *vin* est de nature tartareuse, et non crayeuse ou terreuse, on trouvera un bon tartre crystallisé dans la masse restante, qui ne conservera plus aucune propriété du *vin*.

5°. La portion spiritueuse est la partie active du *vin* et de toutes les liqueurs fermentées; non-seulement elle en lie et rapproche toutes les parties, les parfume, les rend durables, et en empêche la corruption; mais elle leur donne encore cette qualité aromatique, rafraîchissante et restaurante, et beaucoup d'autres propriétés que l'on reconnoît par leurs effets sur le corps humain.

6°. Tout cela prouve indubitablement que, lorsqu'on fait évaporer ou distiller le *vin*, (ce qui exige toujours un dégré suffisant de chaleur pour convertir l'eau en vapeurs) il arrive que la partie spiritueuse, étant beaucoup plus volatile que l'eau, s'éleve avec elle, ou même avant elle, et par-là laisse le *vin* dépouillé des parties essentielles à sa nature, et de tout esprit.

Après cette distillation, la masse saline, glaireuse et onctueuse qui reste, n'est plus qu'un composé informe et épais, susceptible d'une prompte corruption, et qui n'a plus après cela qu'un goût fade et visqueux.

Toutes ces circonstances démontrent suffisamment que la méthode de l'évaporation n'est point du tout convenable pour condenser les *vins*, puisqu'elle en détruit totalemement la contexture vineuse.

Méthode pour condenser les vins *par filtration.*

1°. Le *vin*, proprement dit, est plus épais que l'eau, ses parties constituantes, séparées des parties aqueuses auxquelles elles se trouvent mêlees, sont plus grossieres

qu'elles, comme on peut le démontrer *à priori* et *à posteriori*.

2°. Car d'abord il est raisonnable de concevoir qu'une matiere composée de parties salines, glaireuses et onctueuses, réduites en une masse, a plus de consistance que l'eau pure et simple.

3°. Cette solidité et épaisseur des particules propres et essentielles du *vin* se manifeste à la vue.

4°. Dans les maladies du *vin*, qui le rendent visqueux et gluant; ce qui lui fait perdre non-seulement sa transparence, mais le transforme encore en une espece de mucilage, qui file sans pouvoir tomber en gouttes.

5°. Dans le *vinaigre* qui se charge d'une lie mucilagineuse, dure, et qui devient quelquefois une peau dense et coriace; ce qui ne peut pas être supposé venir de l'eau, mais des parties propres et essentielles du *vin* dont il a été fait.

6°. Comme il est possible que ces concrétions puissent être attribuées à quelque désordre surnaturel du *vin*, nous dirons que notre méthode de concentrer produit cette grossiereté des parties à l'Œil, tandis que le *vin* reste dans un état parfait et libre de son aquosité superflue; car ici il paroît plus dense, plus foncé en couleur, moins fluide, moins léger, moins transparent, et, à tous égards, d'une consistance plus épaisse.

7°. Enfin, ceci est encore plus évident dans la dreche, qui, étant concentrée à notre maniere, devient grasse, épaisse, et coule presque comme de l'huile dans la bouche, ou comme un petit syrop, quoiqu'en même tems elle soit haute et concentrée en couleur.

Des phénomenes précédens, il devroit paroître naturel de conclurre que ces différentes parties du *vin*, qui varient si fort en consistance et en légéreté, pourroient être séparées les unes des autres par une filtration facile; de maniere que les parties aqueuses, qui paroissent les plus déliées, couleroient à travers les pores d'un filtre convenable, et se dégageroient des plus grossieres.

Mais cette pratique présente de grandes difficultés.

Car premièrement, les liqueurs légeres, qui contiennent beaucoup de sel, comme le *vin*, en seroient atténuées; car leurs parties grossieres, si épaisses qu'elles puissent être en comparaison de l'eau, sont cependant assez déliées pour passer en même tems que l'eau par les trous ou ouvertures d'un filtre ordinaire, ou au moins leurs parties les plus fines et les plus délicates s'échapperoient avec l'eau, et laisseroient seules les particules plus grossieres,

et celles qui sont les plus sujettes à la vicosité.

Il faut aussi observer que la plupart des *vins*, outre leurs parties substantielles, riches et essentielles, réunissent constamment avec elles quelques matieres étrangeres, superflues, gommeuses, ou mucilagineuses; lesquelles, en condensant la partie la plus noble, s'épaississent aussi davantage elles mêmes, et deviennent de plus en plus grossieres : tandis que l'autre portion plus fine, dégagée de ces matieres, devient plus pénétrante et plus active.

C'est aussi ce qui augmente la difficulté de condenser les *vins* par filtration, parce que cette partie subtile et spiritueuse passe et s'échappe avec l'eau à travers les pores d'un filtre.

Une difficulté contraire se trouve dans l'usage d'une passoire trop fine, à cause des particules grossieres et mucilagineuses qui se trouvent accidentellement mêlées dans les *vins*, ou que l'on y a ajoûtées exprès, ainsi qu'à d'autres liqueurs fermentées, et sur-tout à la dreche; car ces particules visqueuses, tenaces et gluantes s'accumulent bientôt, bouchent les trous de la passoire, et empêchent par-là les particules plus déliées et plus aqueuses de s'échapper. Cette viscosité, que l'on observe dans les boissons faites avec la dreche, le miel, etc, se communique même à l'eau superflue, l'épaissit et l'empêche de couler.

Une troisieme difficulté que cette méthode présente, c'est qu'en supposant la possibilité d'opérer la séparation, cette opération seroit si lente, que les parties subtiles et spiritueuses, d'où dépend la qualité de la liqueur, se dissiperoient et ne laisseroient qu'un *vin* éventé. D'ailleurs, quand il seroit encore possible de prévenir cet inconvénient; il ne seroit pas étonnant que, dans une opération aussi longue, il y survînt quelque nouvel obstacle, comme une fermentation, etc.

Et, après tout cela, il resteroit encore l'embarras de savoir quelle espece de passoire on doit employer, sur-tout pour ceux qui n'en ont point l'usage; car tous les couloirs, ou passoires, communs étant généralement de papier, de linge ou de quelqu'étoffe, ils communiquent et impriment un goût étranger et désagréable à toutes les liqueurs, et sur-tout au *vin*.

Et il paroîtra peut-être surprenant qu'un passage momentané d'un *vin* à travers la toile la plus nette puisse lui communiquer un goût étranger et désagréable, qui se conservera plusieurs mois. Cet effet se remarque davantage dans les *vins* concentrés, dont les esprits

réunis ont une qualité bien plus dissolvante qu'un esprit qui contiendroit la même quantité de flegme sur un dixieme d'eau; car notre *vin* concentré ou rectifié, comme nous pouvons l'appeler, étant débarrassé de son flegme superflu, a un effet plus puissant et plus immédiat sur le drap et sur tous les autres corps, par le moyen de la concentration de ses parties spiritueuses et salines, que lorsque sa force est affoiblie par un mélange d'eau.

Cependant cette filtration, quoiqu'insuffisante dans tous les cas, pour débarrasser le *vin* de son eau superflue, peut être de quelqu'utilité, si l'on fait attention à la différence des liqueurs fermentées, sur-tout à leur dégré de consistance. On peut faire usage dans quelques cas du papier ou de quelqu'autre filtre.

L'usage ordinaire des Taverniers est d'employer des morceaux de lisieres de drap; ce moyen peut être bon quand on le pratique avec adresse: ils prennent un cordon de laine long et épais, qu'ils trempent d'abord dans l'eau, et dont ils plongent un bout dans le *vin*, tandis que l'autre pend hors du vâse. De cette maniere, ils enlevent, quoiqu'imparfaitement, l'eau superflue que le *vin* peut contenir.

Tous ces essais peuvent être regardés comme peu importants ou même inutiles, en les comparant avec la méthode expéditive et facile que nous allons indiquer.

Méthode pour concentrer les vins et autres liqueurs salines et spiritueuses par le froid.

Après avoir démontré ci-dessus les effets de la chaleur et de l'action du feu sur toutes les liqueurs fermentées, principalement sur leurs parties les plus déliées, et plus directement sur celles du *vin*, et combien cette chaleur contribue à rompre l'union particuliere des fluides vineux, et à changer leur nature entiere qui consiste dans cette union, nous allons passer à l'action du froid, qui, étant opposé à la chaleur, peut être supposé avoir des effets différens, ou au moins suffisans pour produire le résultat que nous désirons.

En exposant un tonneau de *vin* naturel et sans mélange à la gelée, ou dans une glaciere toujours remplie, ce *vin* se gelera, c'est-à-dire, que l'eau superflue, contenue dans le *vin*, deviendra de la glace, tandis que la partie propre et vraiment essentielle du *vin* ne se gelera pas, à moins que le froid ne soit très-vif ou le *vin* très-foible et de mauvaise qualité.

Quand la gelée est modérée, cette méthode réussit, parce qu'alors il n'y a que le tiers ou le quart de l'eau superflue qui gele dans une nuit. Mais si le froid est excessif, le mieux est après quelques heures, quand il y a une quantité suffisante de gelée, de tirer le surplus de la liqueur, et de la faire geler de nouveau.

1°. Parce que, plus il y a de parties glacées, plus le *vin* est concentré.

2°. Parce qu'autrement il faudroit plus de tems pour tirer le *vin* de la glace.

Si le tonneau, dans lequel on met par dégrés les différentes parties du *vin* condensé, est tenu dans un lieu où la gelée puisse prendre, en cas que la quantité soit petite, il sera fort sujet à geler de nouveau. Si, au contraire, il est déposé dans un lieu chaud, quelques-unes de ces parties aqueuses dissoutes affoibliront le reste : ainsi, il est nécessaire de verser le *vin* condensé dans quelqu'endroit d'une température modérée, où la glace ne puisse se fondre, ni la substance vineuse, mêlée avec elle, se geler. Mais, pour obvier à tout, il sera convenable d'exécuter l'opération sur une grande quantité de *vin*, où l'on ne soit pas tenu d'y regarder de si près pour l'évaporation.

Par cette méthode, il y aura environ un tiers de la liqueur qui se gelera, et ce sera précisément la partie la plus aqueuse : le surplus sera le fluide vineux, que l'on tirera pour l'exposer à une nouvelle concentration. Par-là, il ne restera plus, après ce premier soutirage, que la glace que l'on fera dégeler doucement, et qui ne produira qu'un fluide parfaitement aqueux, qui ne conservera qu'une légere odeur, et un peu du goût et de la couleur du *vin*. Si alors le *vin* concentré est encore une fois exposé à un grand froid, et qu'il se gele de nouveau, on enlevera encore la partie qui ne sera pas glacée, et l'on trouvera au fond une grosse poudre de tartre blanc et luisant. Le premier *vin* concentré dépose une matiere semblable après quelques heures de repos : mais cela n'arrive pas si le *vin* est austere, naturel, net, et sans être mêlé de sucre, d'eau-de-vie, etc.

La glace de la seconde opération ne differe point du tout de celle de la premiere, pourvu que la matiere vineuse en soit parfaitemet écoulée avant que la glace ait commencé à fondre; et elle se trouve composée de la même espece de flegme, à moins que le *vin* ne se trouvât moins spiritueux; ce qui lui donneroit un goût un peu plus salin que l'eau séparée par la premiere opération.

La partie qui n'a point été gelée dans les deux opérations, est un *vin* réellement concentré, comme on s'en apperçoit par sa couleur, sa consistance, sa saveur et son odeur; car alors il possede toutes ces propriétés en un plus grand dégré, ses parties actives étant plus rassemblées que quand elles étoient mêlées avec une grande quantité d'eau superflue. Ce *vin* est beaucoup meilleur et plus riche, qu'avant cette opération : car la meilleure espece de *vin* étant par ce moyen dépouillée par-là de deux ou trois parties de son flegme, et la plus foible de trois quarts, ce qui reste doit nécessairement être fort et épuré.

Cette opération, quoique très-bonne et parfaite pour le *vin*, ne réussit pas également sur les liqueurs riches et chargées de dreches.

Ainsi, par exemple, quand on a, par plusieurs concentrations, réduit un gallon ou quatre pintes de liqueur forte de dreche à la quantité d'une chopine et demie, la glace de la premiere concentration donnera une liqueur à-peu-près de la couleur et du goût d'une petite-bierre, et la derniere pourra passer presque pour de la petite-bierre, quoiqu'elle conserve toujours un goût fade et aqueux : mais la partie qui n'aura point été gelée, sera extrêmement riche dans sa consistance et son goût, et surpassera de beaucoup la fameuse double-bierre de Brunswick.

Cette bierre a paru en force et en esprit extrêmement aromatique et d'une saveur excellente; ce que l'on ne trouve pas communément dans les liqueurs ordinaires de dreche. Pour sa consistance, elle ressembloit à un syrop détrempé : une douceur agréable couvroit l'âpreté et l'amertume du Houblon qui auparavant se faisoit sentir fortement.

La nature mucilagineuse, qui domine dans toutes les liqueurs de dreche, ne permet pas à la partie aqueuse glacée de se séparer entièrement des parties étrangeres; mais, comme cette liqueur est moins chere que le *vin*, la perte en est moins considérable. D'ailleurs, en exécutant l'opération en grand, la liqueur dégelée pourroit être brassée de nouveau, et avec un peu d'attention on pourroit réparer toutes ses pertes.

Il en est de même du flegme de *vin* séparé dans l'opération : on pourroit très-facilement, par un ferment convenable, le convertir en bon *vinaigre*, et en tirer encore quelque bénéfice.

Les chymistes savent très-bien que le *vinaigre* contient une très-grande quantité d'eau, et qu'il n'y a qu'une petite quantité d'acide. C'est pour

cette raison qu'il faut beaucoup de *vinaigre* pour dissoudre une petite portion de métal.

Une chopine du *vinaigre* le plus fort ne pourra dissoudre que deux dragmes de fer, ou saturer plus que la même quantité d'alkali du tartre. La méthode de concentrer les liqueurs par le froid, remédie très-bien à cet inconvénient : elle retranche l'eau superflue du *vinaigre*, et en rapproche les parties actives de maniere qu'il devient extrêmement fort. Par cette opération l'on enleve cinq ou six parties de flegme inutile, qui à peine a le goût d'acide, et le reste acquiert une activité extraordinaire.

Avantages de la méthode de concentrer les vins *par le froid.*

Il est certain que les meilleurs *vins* et les plus spiritueux, étant exposés pendant plusieurs jours à un air chaud, et ouvert pendant l'été hors de la cave et des selliers, se corrompent et se gâtent, que leur surface se couvre d'une matiere moisie et mucilagineuse, qu'ils prennent une odeur désagréable et fade, ou se changent en *vinaigre*.

Le contraire a lieu à l'égard des *vins* concentrés suivant notre méthode; car ils ne souffrent aucun de ces changemens, même étant exposé à l'air ouvert et chaud: mais ils s'y conservent long-tems non-seulement sans essuyer de corruption, mais même sans altération ; comme nous l'avons éprouvé pendant plusieurs années.

Et, comme cet avantage n'a lieu que parce que le *vin* est débarrassé de son humidité superflue, on peut naturellement présumer que l'eau seule est le principal instrument de toutes les fermentations et changemens qui arrivent aux liqueurs vineuses.

Nous avons concentré, suivant notre méthode, six pintes de *vin* foible, âcre et acide, jusqu'à la réduction d'une pinte environ pendant l'hiver de 1696; nous avons mis ce *vin* dans une bouteille de verre, dont le tiers restoit vuide, et nous ne l'avions bouché qu'avec un papier fortement tortillé. Cette bouteille a resté, pendant l'espace de deux ans, dans une chambre, dont pendant l'été, lorsque le tems étoit beau, les fenêtres étoient ouvertes toute la journée, et où il y avoit d'autres liqueurs aqueuses qui s'étoient gâtées pendant l'hiver. Pendant tout ce tems, on a souvent débouché la bouteille pour en goûter le *vin*, qui, malgré cela, n'a souffert aucune altération : il a seulement déposé une petite quantité de tartre ; mais il a conservé sa consistance primitive et toute sa force, à quelque chose près.

Nous

Nous avons concentré de même un *vin* un peu meilleur à un peu plus d'un quart de réduction ; mais sa quantité ne s'est pas aussi bien conservée que celle du premier, plus de personnes ayant goûté celui-ci, que le précédent qui étoit austere et désagréable.

S'étant trouvé réduit, à force de le goûter, jusqu'à une demi-pinte, j'ai mis le reste dans un verre que j'ai bouché avec un parchemin, je l'ai placé auprès de l'autre, et je n'ai pu empêcher qu'il ne fût réduit à trois onces seulement par toutes les personnes qui l'assayoient.

Cette petite quantité a été légérement couverte pendant tout l'été d'une vessie mince, et s'est conservée sans altération, sans se moisir et sans devenir acide; elle a conservé long-tems le goût le plus agréable : mais son parfum s'est un peu affoibli, parce que la bouteille a été quelque tems sans être bien bouchée. A cet accident près, il est surprenant qu'il se soit soutenu aussi long-tems sans altération.

Pendant l'hiver précédent, j'avois concentré une très-petite quantité de la même espece de *vin* jusqu'à la réduction d'une demi once, et je l'avois mise dans une phiole qui pouvoit en contenir une once. Cette phiole, qui n'étoit que légèrement couverte, a resté toute l'année suivante dans une chambre chaude ordinaire; et cependant le *vin* s'est conservé, sans se corrompre, jusqu'à la fin de l'hiver : mais alors la chambre ayant été échauffée inégalement, et quelquefois violemment, il s'est éventé et moisi.

Une portion de *vinaigre*, concentrée suivant la même méthode pendant l'hiver de 1694, et réduite par ce moyen à un très-haut dégré de causticité, de maniere qu'il étoit impossible de s'en servir pour l'usage de la table, a demeuré dans la même chambre avec les *vins* concentrés ci-dessus, pendant trois étés et trois hivers consécutifs, sans aucun signe de corruption, de moisi ou de viscosité.

Ces exemples démontrent suffisamment que les liqueurs ainsi concentrées peuvent être conservées long-tems dans un état de perfection avec peu de soin.

Mais à la longue il arrive quelques changemens particuliers aux *vins* et aux *vinaigres* ainsi concentrés.

Les *vins* concentrés paroissent avoir acquis plus d'austérité qu'ils n'en avoient originairement ; mais il n'est pas étonnant que cette concentration, qui rapproche leurs parties salines, augmente en proportion la dureté de leur goût. Peut-être que la fraîcheur mitigeroit cette dureté en divisant

et en étendant ces parties salines.

On peut concevoir que ce changement vient de ce que tous les *vins* deviennent doux et mous en reposant long-tems : cet effet provient principalement de la séparation successive de leur tartre, et d'une légere évaporation de quelques parties de leur eau superflue, ce qui nous met souvent dans la nécessité de remplir les tonneaux pendant les mois d'été : mais dans notre *vin* concentré, quoiqu'il dépose successivement quelque tartre, cependant on n'y apperçoit aucune évaporation proportionnée; car ce *vin* concentré devient mou et doux dans une bouteille bien bouchée, sans qu'il s'y opere aucune diminution sensible.

Cet effet provient principalement d'une combinaison plus exacte de la partie la plus grasse avec la partie spiritueuse, qui, par ce nouveau mélange, retenant une plus grande quantité de la partie aqueuse, dépose son plus gros tartre. Outre cela, il paroît se faire encore un autre changement remarquable dans les *vins* concentrés, non-seulement dans leur goût, mais encore dans leur odeur; car, quoique ce même *vin* austere, dont on a fait mention ci-dessus, ait un goût beaucoup plus doux la troisieme année que dans la seconde, cependant son odeur spécifique est si semblable à celle des *vins* de Canarie, que de bons connoisseurs pourroient s'y tromper.

Ce changement de parfum n'est pas particulier au *vin* seul; car le *vinaigre* concentré le prend aussi: mais on a observé qu'il le perdoit, étant seulement bouché avec du papier pendant un tems considérable; et souvent ouvert pour l'usage.

Ainsi, comme il est certain que les *vins* et toutes autres liqueurs fermentées deviennent beaucoup plus durables par la concentration, et comme cette durée a été reconnue sur de très-petites portions de liqueurs, il est clair que, si l'opération étoit exécutée en grand, un grand volume de *vin* ainsi concentré seroit toujours infiniment moins sujet à l'altération occasionnée par l'air et la chaleur, qui sont les deux grands moteurs de la fermentation.

Comme ces liqueurs concentrées, en raison de la quantité considérable de parties salines, fines et spiritueuses qu'elles contiennent, sont à l'abri de toute dissolution et corruption; par la raison contraire, la partie aqueuse séparée doit y être fort sujette : car, quoiqu'elle participe encore de la nature du *vin*, et qu'elle retienne quelques parties mucilagineuses et onctueuses, cependant elle ne doit être regardée que comme de l'eau pure,

qui, étant le moteur le plus actif de la fermentation, ne peut que tomber bientôt dans un état de corruption.

Cette opération de la gelée n'est pas seulement applicable à l'utilité qui peut en résulter; mais elle peut encore servir à des motifs de curiosité, et à la démonstration de certaines particularités qui anciennement étoient très communes et familieres, et qui aujourd'hui sont tombées dans un étrange oubli.

Quant à l'avantage que cette méthode procure, elle n'est point équivoque, car il faudroit être bien stupide pour ne pas concevoir que ces *vins* concentrés acquierent quelques dégrés de force et de perfection.

Par exemple, si un *vin*, d'une force modérée, est dépouillé d'un tiers de son eau superflue par la congellation, le reste aura acquis par-là une force et une qualité double. Si l'on conçoit qu'il y a dans les meilleurs *vins* un tiers de parties vraiment vineuses sur deux tiers de parties aqueuses, on peut conclurre que, si une des deux parties aqueuses est enlevée, la partie vineuse aura une force double, puisqu'elle ne sera plus mêlée qu'avec une partie aqueuse au-lieu de deux.

Mais si cette concentration est portée jusqu'au dernier dégré, et si on fait l'opération sur une grande quantité de *vin* et par un froid très-rigoureux, elle peut réduire les bons *vins* à un sixieme: ce *vin* ainsi concentré peut être regardé comme une quintessence propre à améliorer, à avancer, et à fortifier les *vins* les plus foibles.

Pour conclurre, quant à l'usage direct et immédiat de notre méthode de concentration, celui qui a le secret, par le moyen d'un petit corps sec et poudreux, de changer l'eau en *vin*, ne divulguera peut-être pas l'usage capital qu'il peut faire de ce moyen.

VINCA. *Lin. Gen. Plant.* 261. *Pervinca. Tourn. Inst. R. H.* 119. *tab* 45; Pervenche.

Caracteres. Le calice de la fleur est persistant et découpé au sommet en cinq parties aiguës: la corole est monopétale et en forme de soucoupe; elle a un tube plus long que le calice, avec un bord large, étendu, ouvert, et légèrement découpé en cinq segmens aigus: la fleur a cinq étamines très-courtes, réfléchies, et terminées par des antheres, érigées, obtuses et membraneuses, avec deux germes ronds qui ont deux corpuscules ronds à leurs côtés, et qui soutiennent un style commun de la longueur des étamines, et couronné par deux stigmats, dont l'inférieur est orbiculaire et uni, et le supé-

rieur concave et à tête. Les germes se changent dans la suite en un fruit composé de deux cosses cylindriques et à pointe aiguë, qui s'ouvrent longitudinalement en une valve, et contiennent des semences oblongues et cylindriques.

Ce genre de plantes est rangé dans la premiere section de la cinquieme classe de LINNÉE, avec celles dont les fleurs ont cinq étamines et un style.

Les especes sont :

1°. *Vinca minor, caulibus procumbentibus, foliis lanceolato ovatis, floribus pedunculatis. Lin. Sp. Plant.* 209. *Mat. Med.* 71. *De Neck. Gallob. p.* 126. *Leers. Herb. n.* 152. *Pollich. Pal. n.* 241. *Mattusch. Sil. n.* 162. *Dœrr. Nass. p.* 249; Pervenche à tiges traînantes, avec des feuilles ovales et en forme de lance, et des fleurs sur des pédoncules.

Pervinca vulgaris, angusti-folia, flore cæruleo. Tourn. Inst. 120; Pervenche commune à feuilles étroites et à fleurs bleues.

Clematis Daphnoïdes. Dod. Pempt. 405. *Blackw. t.* 59.

2°. *Vinca major, caulibus erectis, foliis ovatis, floribus pedunculatis. Lin. Sp. Plant.* 209. *Pallas it.* 3. *p.* 585. *Fabric. Helmst. ed.* 2. *p.* 252; Pervenche à tiges érigées, avec des feuilles ovales, et des fleurs sur des pédoncules.

Pervinca vulgaris, lati-folia, flore cæruleo. Tourn. Inst. 119; Pervenche commune, à larges feuilles, et à fleurs bleues.

Clematis Daphnoïdes major. Bauh. Pin. 302. *Dod. Pempt.* 406.

3°. *Vinca rosea, foliis oblongo-ovatis, integerrimis, tubo floris longissimo, caule ramoso, fruticoso. tab.* 186; Pervenche à feuilles oblongues, ovales et entieres, avec un fort long tube à la fleur, et une tige branchue en arbrisseau. Pervenche de Madagascar.

Minor. La premiere espece croît naturellement sous les haies et les buissons dans plusieurs parties de l'Angleterre; ses tiges minces et traînantes poussent à chaque nœud des fibres qui prennent racine, et au moyen desquelles cette plante se multiplie et s'étend considérablement : les feuilles sont opposées sur les tiges; elles sont ovales, en forme de lance, d'un pouce et demi environ de longueur sur neuf lignes de large, d'une substance épaisse, fort lisses et entieres : leur surface supérieure est d'un vert foncé et luisant, et le dessus d'un vert brillant, et elles sont supportées par de courts pétioles. Les fleurs qui sont solitaires, et postées sur des pédoncules, sont presqu'en forme d'entonnoir, mais ouvertes à l'extrémité, et applaties en forme de soucoupe; leur bord est divisé en

cinq segmens larges et obtus : ces fleurs sont ordinairement de couleur bleue, mais on en trouve souvent des blanches, et quelquefois de panachées des deux couleurs ; elles paroissent en Avril, et se succedent souvent pendant une grande partie de l'été ; mais elles sont rarement suivies de semences. TOURNEFORT dit qu'il ne savoit comment donner la figure de son fruit dans ses Elémens de Botanique ; mais qu'il avoit cependant réussi à en obtenir en mettant quelques plantes dans de petits pots pour gêner leurs racines, et empêcher leurs tiges de ramper sur la terre.

J'ai fait moi-même cette expérience pendant plusieurs années sans pouvoir réussir ; mais, après avoir mis en pleine terre trois ou quatre plantes, dont j'ai constamment coupé les branches latérales, en ne laissant que les tiges supérieures, j'ai obtenu dans la seconde année une grande quantité de légumes.

Il y a deux variétés de cette plante à feuilles panachées : l'une en blanc, et l'autre en jaune ; on les conserve dans les jardins pour la variété. Il y en a aussi une autre à fleurs doubles de couleur pourpre, que je regarde comme une variété accidentelle, et que pour cela je n'ai pas mise au nombre des especes.

Major. La seconde espece se trouve aussi dans plusieurs parties de l'Angleterre : ses tiges sont plus grosses que celles de la précédente, et ne traînent pas si près de terre ; elles s'élevent à deux pieds de hauteur, et leurs sommets penchent souvent vers le bas. Ces tiges poussent souvent des racines quand on les laisse couchées sur terre. Les feuilles de cette espece sont ovales, en forme de cœur, de trois pouces environ de longueur sur deux de large, d'une substance épaisse et entiere, d'un vert luisant en-dessus, et d'un vert plus clair en-dessous, et soutenues par des pétioles épais. Les fleurs sortent des aisselles des tiges, comme celles de la précédente ; elles sont de la même forme, mais beaucoup plus larges, et elles sont ordinairement bleues, mais quelquefois blanches. Elles paroissent plutôt au printems, et elles se succedent durant une grande partie de l'été.

Comme ces plantes réussissent volontiers sous les arbres et buissons, elles peuvent servir d'ornement dans les grands jardins, sur le bord des quartiers déserts, où elles s'étendront et couvriront la terre : leurs feuilles, conservant leur verdure toute l'année, produiront un bel effet pendant l'hiver, et leurs fleurs, qui paroissent durant une grande partie de

l'été, ajoûtent à la variété.

On les multiplie aisément par leurs tiges traînantes, qui poussent des racines librement, sur-tout celles de la premiere espece. Si l'on met en terre les tiges de la plus grande, elles prendront bientôt racines, et pourront être enlevées tout de suite et transplantées à demeure. Quand elles sont une fois enracinées, elles s'étendent et se multiplient sans aucun soin.

Rosea. La troisieme espece croît naturellement dans l'Isle de Madagascar, d'où ses semences ont été portées au Jardin Royal de Paris. Les plantes que l'on en a obtenues, ont fleuri l'été suivant, et ont elles mêmes donné de bonnes graines, qui m'ont été envoyées par M. Richard, Jardinier du Roi à Trianon : ces graines ont réussi dans le jardin de Chelséa, où j'ai élevé plusieurs plantes. Cette plante a une tige droite, branchue, de trois ou quatre pieds de haut, succulente, noueuse, de couleur pourpre tandis qu'elle est jeune; à mesure que la plante avance en âge, le bas devient ligneux : les branches de côté ont leur nœuds fort rapprochés; elles sont couvertes d'une écorce lisse et pourpre, et sont garnies de feuilles oblongues, ovales, entieres, de deux pouces et demi de longueur sur un et demi de large, lisses, succulentes, et assez rapprochées des branches. Les fleurs sortent seules sur les côtés des branches, soutenues par de fort courts pédoncules; leur tube est long et mince; leur bord est étendu, ouvert, plat, et divisé en cinq segmens larges, obtus, et réfléchis à leurs pointes. La surface supérieure du pétale est d'une belle couleur cramoisie ou Pêche, et le dessous de couleur de chair pâle : ces fleurs se succèdent sur la même plante depuis le mois de Février jusqu'au mois d'Octobre; celles qui paroissent de bonne heure en été sont remplacées par des capsules cylindriques remplies de semences rondes, noires, et qui mûrissent en automne.

Culture. On multiplie cette espece par semences ou par boutures. Les plantes élevées de semences croissent plus droites, et ne poussent pas autant de branches que celles de boutures. On seme ces graines au printems sur une couche de chaleur modérée. Quand les plantes qui en proviennent sont en état d'être enlevées, on les transplante sur une nouvelle couche chaude à quatre pouces environ de distance, on les tient à l'ombre jusqu'à ce qu'elles aient repris racine, et on les traite ensuite comme les autres plantes tendres qui sont originaires des pays chauds; mais il faut savoir

grand soin de les empêcher de filer, et de ne pas leur donner trop d'eau. Quand elles ont acquis de la force, on les enleve en motte, on les met dans des pots remplis de bonne terre, on les plonge dans une couche de chaleur modérée, pour leur faire prendre de nouvelles racines, on les tient à l'ombre jusqu'à ce qu'elles soient bien établies, on les endurcit, et on les accoutume par dégrés à supporter l'air ouvert, mais sans les placer au-dehors, à moins que l'été ne soit chaud; car elles ne profitent point au froid et à l'humidité: ainsi il faut les tenir pendant l'été dans une caisse vitrée, et pendant l'hiver dans une serre de chaleur tempérée; sans quoi, elles ne pourroient subsister ici.

Quand on veut les multiplier par boutures, il faut les mettre en pots pendant l'été, et les plonger dans une couche de chaleur modérée: si on les couvre de cloches, elles pousseront plutôt des racines. Lorsque ces boutures sont bien enracinées, on les endurcit par dégrés, et on les plante ensuite dans des pots: elles exigent ensuite le même traitement que les plantes de semences.

Cette espece mérite une place dans la serre chaude, autant qu'aucune autre plante exotique; parce que ses fleurs sont fort belles, et qu'elles se succedent constamment pendant tout l'été.

VINCITOXICUM. *Voyez* Asclepias.

VINETTE, SURETTE *ou* OSEILLE. *Voy.* Acetosa Pratensis.

VIOLA. *Tourn. Inst. R. H.* 419. *tab.* 236. *Lin. Gen. Plant.* 898; Violette.

Caracteres. Le calice de la fleur est persistant, court et de cinq feuilles diversement rangées dans les différentes especes; la corolle est labiée et composée de cinq pétales inégaux, dont le supérieur est large, obtus, découpé à la pointe, et pourvu d'un nectaire en forme de corne à sa bâse, les deux latéraux opposés, et les deux inférieurs plus larges, érigés et réfléchis: la fleur a cinq étamines petites, annexées comme des appendices à l'ouverture du nectaire, et terminées par des antheres obtuses, qui sont quelquefois jointes; son germe est rond et soutient un style mince, posté au delà des antheres, et couronné par un stigmat oblique: à ce germe succede une capsule ovale, à trois angles, et à une cellule, qui s'ouvre en trois valves, et renferme plusieurs semences ovales.

Ce genre de plantes est rangé dans la premiere section de la dix-neuvieme classe de LINNÉE, qui comprend celles dont les fleurs sont simples dans les calices, mais dont les antheres sont jointes ensemble.

Les especes sont :

1°. *Viola odorata, acaulis; foliis cordatis, stolonibus reptantibus. Lin. Sp. Plant.* 934. *Mat. Med.* 194. *Hall. Helv. n.* 558; Violette sessile ou sans tige, avec des feuilles en forme de cœur, et des branches rempantes.

Viola Martia purpurea, flore simplici, odoro. C. B. P. 119; Violette pourpre de Mars, à fleurs simples et odorantes.

Viola nigra, sivè purpurea. Dod. Pempt. 156. *t.* 1. 2.

2°. *Viola hirta, acaulis, foliis cordatis, piloso-hispidis. Linn. Flor. Suec.* 718. 788. *Dalib. Paris.* 269. *Hall. Helv. n.* 559. *Fl. Dan. t.* 618; Violette sans tige, avec des feuilles en forme de cœur, velues et garnies de poils.

Viola Martia hirsuta, inodora. Mor. Hist. 2. *p.* 475; Violette de Mars velue et sans odeur.

3°. *Viola palustris, acaulis, foliis reni-formibus. Haller. Helvet.* 560. *Fl. Suec.* 717. *Dalib. Paris.* 270; Violette sans tige, avec des feuilles en forme de rein.

Viola palustris rotundi-folia, glabra. Mor. Hist. 1. *p.* 475; Violette de marais à feuilles rondes et lisses.

4°. *Viola mirabilis, caule triquetro, foliis reni formibus, cordatis, floribus caulinis, apetalis. Lin. Sp.* 1326. *Jacq. Austr. t.* 19; Violette avec une tige à trois angles, des feuilles en forme de rein, et en cœur, et des fleurs dont les pédoncules sont attachés aux tiges.

Viola montana lati-folia, flores è radice, semina in cacumine ferens. Hort. Elth. 408. *tab.* 303; Violette de montagne à larges feuilles, dont les fleurs sortent des racines, et les semences au sommet.

5°. *Viola multi-fida, acaulis, foliis pedatis, septem-partitis. Lin. Sp. Plant.* 933; Violette sans tige, avec des feuilles sur des pétioles, et divisées en sept parties.

Viola Virginiana tri-color, foliis multi-fidis, cauliculo aphyllo. Pluk. Alm. 388; Violette de Virginie tri-color, avec des feuilles à plusieurs pointes, et une tige nue.

Viola pedata. Linn. Syst. Plant. tom. 3. *p.* 962. *Sp.* 2.

6°. *Viola pinnata, acaulis, foliis pinnati-fidis. Lin. Sp. Plant.* 734. Violette sans tige, avec des feuilles à plusieurs pointes.

Viola Alpina, folio in plures partes dissecto. C. B. P. 199; Violette des Alpes à feuilles découpées en plusieurs parties.

7°. *Viola Cenisia, acaulis, grandiflora, foliis ovalibus, uniformibus, integerrimis. Allion.*; Violette sans tige, à grande fleur, avec des feuilles ovales, uniformes et entieres.

8°. *Viola montana, caulibus erectis, foliis cordatis, oblongis. Lin. Sp. Pl. 935. Fl. Suec. 2. n. 787. Gmel. Sib. 4. p. 47. Kniph. cent. 4. n. 99*; Violette à tiges érigées, avec des feuilles oblongues et en forme de cœur.

Viola Martia arborescens, purpurea. C. B. P. 199; Violette de Mars pourpre et en arbre.

9°. *Viola tri-color, caule triquetro, diffuso, foliis oblongis, incisis, stipulis dentatis. Linn. Flor. Suec. 721, 791. Dalib. Paris. 269. Gmel. Sib. 4. p. 97. Neck. Gallob. 366. Leers. Herb. n. 685. Pollich. Pal. n. 839. Mattusch. Sil. n. 593. Dœrr. Nass. 250*; Violette avec une tige diffuse, et à trois angles, des feuilles oblongues et découpées, et des stipules dentelées.

Viola tri-color, hortensis repens. C. B. P. 199; Violette Tricolor et rempante de jardins, communément appelée *Jacée* ou *Pensée*, ou *Herbe de la Trinité.*

Trinitatis herba. Fuchs. Hist. 803.

Jacea altera. Cam. Epit. 913; Pensée.

10°. *Viola calcarata, caule diffuso, decumbente, foliis oblongis, incisis, stolonibus reptatricibus*; Violette à tige diffuse et traînante, avec des feuilles oblongues et découpées, et des branches rempantes.

Viola montana lutea, grandi-flora. C. B. P. 200; Violette jaune de montagne, à grandes fleurs.

Odorata. La premiere espece, qui est la *Violette commune odorante*, croît naturellement sous les haies dans le voisinage de Londres, mais la *Violette* sans odeur est la plus commune dans les cantons les plus éloignés. Cette *Violette odorante* offre plusieurs variétés : telles sont, la simple bleue, la blanche, la double bleue, la double blanche, et la pourpre pâle. On les conserve ordinairement toutes dans les jardins, à cause de l'agréable odeur de leurs fleurs. Cette espece a une racine épaisse et fibreuse, de laquelle sortent des branches longues et traînantes, qui, prenant racine en terre, s'étendent et se muliplient infiniment; par ce moyen, ses feuilles, qui ont de longs pétioles, sont en forme de cœur, et un peu velues : ses fleurs sont postées sur des pédoncules minces et nuds, qui sortent immédiatement des têtes de la plante; ces fleurs, qui sont d'une forme irréguliere, et ressemblent un peu au grouin d'un animal, sont composées de cinq pétales inégaux, dont l'un a un talon ou nectaire cornu à sa bâse : les

Violettes paroissent généralement en Mars; ce qui leur a fait donner le nom de *Violette de Mars*. Quand les fleurs sont passées, le germe se gonfle, et devient une capsule ronde, à trois sillons et à une cellule, qui renferme quatre ou cinq semences rondes qui mûrissent en Juillet.

Hirta. Les fleurs de cette espece sont une des quatre fleurs cordiales: on les regarde comme rafraîchissantes, humectantes et laxatives. On se sert quelquefois de ses feuilles pour des clisteres. On porte fréquemment aux marchés les fleurs de la seconde espece, que l'on y vend pour celles de la premiere; mais, comme elles n'ont point d'odeur, elles ne produisent point le même effet. Cette tromperie n'a lieu que parce qu'elles sont plus grosses et qu'elles remplissent mieux la mesure.

Palustris. La troisieme espece se trouve sur les marais dans plusieurs parties de l'Angleterre; ses feuilles sont petites, en forme de rein, et unies: ses fleurs sont petites, et d'un bleu pâle; elles paroissent en Juin, et produisent des capsules petites et oblongues, remplies de semences rondes.

Mirabilis. La quatrieme est originaire de l'Allemagne et de la Suede: on la conserve dans quelques jardins pour la variété; ses feuilles sont en forme de lance; entieres, et postées sur des pétioles: ses fleurs sont plus larges que celles de l'espece commune; mais elles n'ont point d'odeur.

Multi-fida. La cinquieme espece, que l'on recontre au nord de l'Amérique, a des feuilles divisées en sept lobes réunis au pétiole: ses fleurs, qui sont postées sur des pédoncules nuds, sont de l'espece des *Pensées*, et n'ont point d'odeur; elles paroissent en Juin, mais elles ne produisent point de semences ici.

Pinnata. La sixieme espece, qui croît naturellement sur les Alpes, m'a été envoyée par M. Allione de Turin. Cette plante s'éleve rarement à deux pouces de haut; ses feuilles sont petites et découpées en pointes aîlées: ses fleurs sont d'un bleu pâle, et paroissent en Juin.

Cenisia. La septieme espece m'a été envoyée par la même personne qui l'a également trouvée sur les Alpes; c'est une plante basse, dont les feuilles sont ovales, entieres, uniformes, de six lignes au plus de longueur sur trois de large, et postées sur de courts pétioles: ses fleurs sont larges, d'un bleu clair; elles paroissent en Juin, mais elles n'ont point d'odeur.

Montana. La huitieme espece croît naturellement sur les Alpes

et les montagnes de l'Autriche. Sa racine est vivace, mais ses tiges et ses feuilles périssent en automne; elle a des tiges érigées, de plus de deux pieds de haut, et garnies de feuilles oblongues, et en forme de cœur: ses fleurs sont postées sur de longs pédoncules qui sortent des côtés des tiges, elles ont la forme de l'*Erythonium* ou *Dent-de-Chien*, et sont d'un bleu pâle; elles paroissent à la fin de Mai, et sont remplacées par des capsules rondes et remplies de petites semences qui mûrissent en Août.

Tricolor. La neuvieme espece est la *Jacée*, qui croît naturellement dans quelques parties septentrionales de l'Angleterre: on la cultive généralement dans les jardins; il y en a plusieurs variétés qui different considerablement entr'elles par la largeur et la couleur de leurs fleurs: les unes ont des fleurs fort larges, belles, et d'une odeur agréable; d'autres ont de petites fleurs sans odeur. Je ne suis pas en état de déterminer si elles sont des especes distinctes, ou seulement des variétés accidentelles; car j'ai conservé les graines de la plupart de ces plantes aussi soigneusement qu'il a été possible: je les ai laissées séparément, et y ai toujours trouvé un mélange qui pouvoit provenir des semences écartées sur la terre: en effet, dans les jardins où des semences se sont naturellement répandues, il est impossible de savoir combien de tems elles peuvent être restées enterrées; elles croissent quand elles se trouvent rapprochées de la surface: c'est ce qui fait la difficulté de déterminer la différence spécifique des plantes dans de pareils jardins. Cette plante est annuelle, et ses racines périssent quand les semences sont mûres: les feuilles du bas sont rondes, oblongues, et dentelées sur leurs bords. Les tiges s'élevent à sept ou huit pouces de hauteur, et poussent plusieurs branches étendues, quarrées et garnies de feuilles plus longues, plus étroites que celles du bas, entaillées sur leurs bords, et sessiles aux branches. Les fleurs naissent sur des pédoncules longs et nuds, qui sortent sur le côté des tiges; quelques-unes des variétés ont des fleurs beaucoup plus larges, et d'autres ressemblent aux *Violettes* de Mars. Dans les unes, deux pétales supérieurs sont d'un jaune foncé, avec une tache pourpre dans chacun: ceux du milieu sont d'un jaune plus pâle, avec une tache jaune foncée, et le pétale du bas est vélouté. Dans d'autres, les pétales sont blancs, avec des taches jaunes et pourpre: la couleur jaune domine dans quelques-unes, et le pourpre dans d'autres.

Calcarata. La dixieme espece se trouve sur les montagnes du nord de l'Angleterre et du pays de Galles : elle a une racine vivace, de laquelle sortent de tous côtés des rameaux qui s'étendent et se multiplient ; en quoi elle differe de la précédente. Les feuilles du bas sont oblongues et découpées ; les tiges s'élevent de quatre ou cinq pieds de hauteur, penchent vers le bas, et sont garnies de feuilles plus étroites que celles du bas, et plus profondément divisées sur leurs bords : les fleurs qui ont des pédoncules nuds, et ont deux pouces de longueur, sont beaucoup plus larges que celles de l'espece commune, et d'un jaune foncé, avec quelques traits pourpre dans le centre. Ces fleurs se succedent durant une grande partie de l'été ; mais elles n'ont point d'odeur.

Culture. On multiplie aisément les *Violettes communes* en divisant leurs racines ; ce que l'on peut faire en deux saisons : la premiere et la plus usitée pour les diviser et les transplanter, est à la Saint-Michel, afin que les jeunes plantes puissent avoir le tems de pousser de bonnes racines avant l'hiver. On suit cette méthode quand on met ces plantes sur les bords des allées dans les bois et les grandes plantations ; mais dans les jardins on les transplante aussi-tôt que leurs fleurs sont passées, de façon qu'elles ont tout le reste de l'été pour croître et acquérir de la force : de cette maniere, elles produisent une plus grande quantité de fleurs au printems suivant, que si elles n'avoient été transplantées qu'à l'automne ; mais cela ne peut pas se faire quand on n'a pas la facilité de les arroser jusqu'à ce qu'elles aient repris racine, à moins que la saison ne soit humide.

Quand on les replante, il faut les placer à une bonne distance les unes des autres, afin qu'elles aient assez de place pour s'étendre ; car, si l'on veut leur faire produire beau. de fleurs, on ne doit pas les transplanter que chaques trois ou quatre ans. Pendant ce tems, les rejettons s'étendent sur la terre, si l'on a donné aux racines trois pieds de distance.

Les *Violettes* peuvent aussi se multiplier par leurs graines, que l'on seme aussi-tôt qu'elles sont mûres, c'est-à dire, vers la fin du mois d'Août. Les plantes paroissent au printems suivant, et, quand elles sont en état d'être enlevées, on les transplante dans des plates-bandes à l'ombre, où on les laisse jusqu'à l'automne, pour les mettre alors à demeure. Les *Violettes* à fleurs doubles ne produisent point de semences ; celles à fleurs blanches, bleues et pourpre sont

généralement regardées comme des varietés accidentelles : mais je ne les ai cependant jamais vu varier, quoique je les aie multipliées de graines pendant quelques années.

On conserve quelquefois les autres especes de *Violettes* de printems dans les jardins de Botanique pour la variété. On peut les multiplier de la même maniere que l'espece commune, mais elles veulent être placées dans un sol humide et à l'ombre.

L'espece érigée ne pousse pas des rameaux comme la *Violette commune*, et se multiplie lentement par rejettons ; mais on peut se la procurer en abondance par semences : elle est aussi dure que la commune.

Les différentes variétés de *Jacées* ou de *Pensées* écartent leurs semences peu de tems après que les fleurs sont passées ; et ces semences produisent en automne des plantes qui fleurissent de très-bonne-heure au printems, et sont remplacées par celles qui ont été semées au printems : de sorte qu'en donnant à ces plantes le tems de répandre leurs semences, on en aura une succession constante de fleurs durant la plus grande partie de l'année ; car elles s'épanouïront durant tout l'hiver, si le tems est doux, et, pendant la plus grande partie de l'été, si elles sont à l'ombre ; ce qui les rend dignes d'être admises dans tous les beaux jardins : mais il ne faut pas leur permettre de s'étendre trop loin, de peur qu'elles ne deviennent embarrassantes ; ce qui arrive par l'élasticité de leurs enveloppes ou capsules, qui lancent avec force les semences à des distances considérables.

La *Pensée* commune est regardée dans le Collége de Pharmacie comme une plante médicinale ; mais on s'en sert rarement en Angleterre.

La grande *Violette jaune* se multiplie en grande abondance par rejettons : elle se plaît dans une terre humide et à l'ombre ; on peut la transplanter en automne et enlever alors les rejettons, mais il ne faut pas les diviser en trop petites têtes, ni les transporter trop souvent, parce qu'elles ne produiroient pas beaucoup de fleurs, à moins que les plantes ne soient fortes et n'aient de bonnes racines. Cette espece ne subsiste pas dans un sol sec, ni dans un lieu trop exposé au soleil.

VIOLETTE. *V.* VIOLA.

VIOLETTE A ODEUR D'AIL *ou* ALLIAIRE. *Voyez* ERYSIMUM ALLIARIA.

VIOLETTE AQUATIQUE. *V.* HOTTONIA.

VIOLETTE *ou* PENSÉE. *Voy.* Viola Tricolor-Calcarata.

VIOLIER DES DAMES, ROQUETTE, *ou* ALLIAIRE, JULIENNE. *V.* Hesperis.

VIOLIER *ou* GIROFFLIER. *V.* Cheiranthus.

VIORNE. *V.* Clematis Vitalba.

VIORNE D'AMÉRIQUE *ou* CAMARA. *V.* Lantana.

VIORNE *ou* COUDRE MANSIENNE. *Voy.* Viburnum Lantana.

VIPÉRINE DE CRÈTE. *Voy.* Onosma simplicissima.

VIPÉRINE, *ou* L'HERBE-AUX-VIPERES. *V.* Echium.

VIRGA AUREA. *Voy.* Solidago.

VISCUM. *Tourn. Inst. R. H.* 609. *tab.* 380. *Linn. Gen. Plant.* 979; ainsi nommée, parce que son fruit est rempli d'une substance glutineuse. *Gui.*

Caracteres. Cette plante a des fleurs mâles et des fleurs femelles sur des pieds séparés. Les fleurs mâles, dont le calice est composé de quatre feuilles oblongues, n'ont point de corolle; mais on y remarque quatre antheres oblongues, à pointe aiguë, et fixées chacune à une des feuilles du calice : les fleurs femelles ont un calice formé par quatre petites feuilles ovales postées sur le germe; elles n'ont point de corolle ni d'étamine, mais seulement un germe oblong, à trois angles, situé sous la fleur, sans style, mais couronné par un stigmat obtus. Le germe devient ensuite une baie globulaire, lisse, et à une cellule qui renferme une semence charnue, en forme de cœur.

Ce genre de plantes est rangé dans la quatrieme section de la vingt-deuxieme classe de Linnée, qui comprend celles dont les fleurs ont quatre organes mâles, et se trouvent sur des plantes distinctes de celles qui portent le fruit.

Nous n'avons qu'une espece de ce genre en Europe :

Viscum album, foliis lanceolatis, obtusis, caule dichotomo, spicis axillaribus. Linn. Sp. Plant. 1023. *Mat. Med. p.* 211. *Hall. Helv. n.* 1609. *Reyg. Ged.* 1. *p.* 234. *Scap. Carn.* 2. *n.* 1217. *Pollich. Pal. n.* 926. *Mattusch. Sil. n.* 717. *Dærr. Nass. p.* 277; Gui à feuilles obtuses et en forme de lance, avec des tiges fourchues, et des épis de fleurs qui sortent des aisselles de la tige.

Viscum baccis albis. C. B. P. 423; Gui à baies blanches.

Cette plante, au-lieu de s'enraciner et de croître sur la terre, comme les autres, se fixe et prend racine sur les branches des arbres : elle pousse en forme de buisson plusieurs branches ligneuses et couvertes d'une écorce jaune et verte. La plus forte de ces branches est à-peu-près de la grosseur d'un doigt ; les autres sont plus minces et pleines de nœuds, qui se divisent aisément. De chacun de ces nœuds sortent deux feuilles épaisses, charnues, larges, arrondies à leur extrémité, et étroites à leur bâse. Les fleurs qui naissent en épis courts aux aisselles de la tige, ont quatre feuilles jaunes, que quelques-uns nomment *pétales*, et d'autres *calices*. Les fleurs femelles sont remplacées par des baies rondes, blanches, presque transparentes, de la grosseur d'une grosse Groseille blanche, et remplies d'un suc dur et visqueux, dont le centre est occupé par un semence plate et en forme de cœur.

Cette plante croît sur l'*Epine blanche*, les *Pommiers*, les *Pommiers sauvages*, les *Noisetiers*, le *Frêne* et l'*Erable* ; mais on la trouve rarement sur le *Chêne*, quoique celle que l'on y recueille soit toujours regardée comme la meilleure.

Cette opinion, comme l'observe M. Ray, peut bien avoir pris naissance dans le culte superstitieux que les anciens Druïdes de cette Isle rendoient au *Gui* que l'on regardoit comme la chose la plus sacrée.

Cette plante naît toujours de semences : on ne la cultive jamais dans la terre comme les autres végétaux, mais elle prend racine sur les arbres ; ce qui lui a fait donner par les anciens le nom de *superplante*, parce qu'ils la regardoient comme une excroissance de l'arbre même qui ne devoit point son origine à une graine : mais un grand nombre d'observations et d'expériences ont fait tomber cette opinion.

Voici la maniere dont cette plante se perpétue : les grives qui se nourrissent en hiver de ces baies bien mûres, les portent souvent d'un arbre à l'autre ; leurs semences visqueuses s'attachent quelquefois au bec de l'oiseau, qui, pour s'en débarrasser, le frotte contre les branches d'un arbre voisin. La semence s'attache à l'écorce par sa matiere visqueuse, et l'hiver suivant elle pousse et prend racine : on pourroit de cette maniere multiplier cette plante, en frottant ces baies, quand elles sont mûres, sur la partie lisse de l'écorce d'un arbre, où elles s'attacheroient et produiroient des plantes l'hiver suivant, si aucun accident ne les détruisoit.

Les arbres, sur lesquels cette

plante prend le plus aisément racine, sont le *Pommier*, le *Frêne*, l'*Epine blanche*, et autres arbres à écorce lisse : mais je l'ai plusieurs fois essayé sur le *Chêne* sans succès; car l'écorce de cet arbre est trop compacte pour que ses racines puissent y pénétrer : c'est ce qui fait qu'on l'y trouve si rarement. Malgré les éloges que l'on donne au *Gui* de *Chêne* pour sa vertu médicinale, je ne puis m'empêcher de croire que tout autre est également bon sur quelqu'arbre qu'il ait été recueilli. Il n'est pas possible que l'on puisse ramasser beaucoup de ces plantes sur le *Chêne*, et les personnes qui en fournissent la ville, pour l'usage de la Médecine, en imposent à ce sujet : ajoûtez à cela que cette plante se trouvant rarement sur le *Chêne*, les amateurs de l'Histoire naturelle l'enlevent avec la branche même de l'arbre toutes les fois qu'ils la rencontrent, pour la mettre dans leurs collections.

Quant à la maniere dont on prétend qu'elle se multiplie par la fiente des Grives, je ne puis en convenir; parce que, si elle n'étoit multipliée que de cette maniere, on ne la trouveroit que sur le haut des arbres, ou sur le côté des branches, où seroit tombée la fiente de ces oiseaux : au-lieu qu'on la rencontre presque toujours en-dessous des branches, où il est impossible que la fiente de ces oiseaux puisse tomber; d'ailleurs je crois que ces oiseaux ont l'estomac trop chaud pour ne pas détruire le germe de ces semences. Au surplus, j'abandonne cette question à ceux qui ont le loisir de faire des observations dans les pays où cette plante se trouve en abondance : j'indiquerai seulement en peu de mots la méthode de faire la glu; ce qui pourra faire plaisir aux curieux.

Les Italiens font leur glu avec des baies de *Gui* échauffées et mêlées dans de l'huile, comme celle que l'on fait avec l'écorce de *Houx*; et, pour la conserver, et lui faire supporter l'eau, ils y ajoûtent la Térébenthine.

On faisoit autrefois de la glu en Angleterre avec les baies de cette plante, que l'on faisoit bouillir dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles fussent crevées : après quoi, on les battoit bien dans un mortier, et on les lavoit pour les débarrasser de leurs cosses.

A présent l'on se sert communément pour cela d'écorce de *Houx*, que l'on enleve vers la Saint-Jean, et que l'on fait bouillir pendant dix ou douze heures; quand l'enveloppe verte est séparée de l'autre, on la tient couverte avec de la *Fougere* pendant quinze jours dans un lieu humide : au bout de ce tems, cette écorce forme une gelée, et il

il n'y reste aucunes fibres ; on la bat ensuite dans un mortier de pierre jusqu'à ce qu'elle devienne une pâte dure, et on la lave dans une eau coulante jusqu'à ce que l'on n'y apperçoive plus aucune matiere étrange. Après cela, on la fait fermenter pendant quatre ou cinq jours, en l'écumant aussi souvent qu'il monte quelque chose vers le haut, et on la conserve pour l'usage. Quand on veut s'en servir, on la met sur le feu, et on y incorpore un tiers d'huile.

La glu que l'on apporte de Damas ou d'Alexandrie, paroît être faite avec des Sébestes, car on y trouve souvent des noyaux mêlés; mais elle ne soutient pas si bien la gelée et l'humidité.

La glu d'Espagne a une mauvaise odeur.

L'écorce de l'arbrisseau, appelé *Viorne*, peut, à ce que l'on dit, donner une aussi bonne glu que la précédente.

VISNAGA. *Voyez* DAUCUS.

VITEX. *Tourn. Inst. R. H.* 603. *tab.* 373. *Linn. Gen. Plant.* 708 ; ainsi nommée de *vincio*, lat., *je lie*, parce que ses branches sont fort souples. On la nomme aussi *Agnus-Castus*, parce qu'on lui croit la propriété de modérer les feux de la concupiscence ; ce qui en rendoit l'usage familier dans les Couvents : cependant, par son goût et son odeur, elle paroît plutôt être échauffante. *Agnus-Castus*, l'*Arbrisseau-Chaste*.

Caracteres. Le calice de la fleur est court, cylindrique et découpé en cinq parties : la corolle, qui est monopétale et personnée, a un tube mince et cylindrique, dont le bord est uni et divisé en deux lèvres, qui sont divisées chacune en trois parties ; le segment du milieu dans toutes deux est le plus large : la fleur a quatre étamines semblables à des poils, un peu plus longues que le tube, dont deux sont plus courtes que les autres, et qui sont toutes terminées par des antheres mouvantes. Le germe est rond, et soutient un style couronné par deux stigmats en forme d'alêne, et étendus : à ce germe succede une baie globulaire, à quatre cellules, qui renferment chacune une semence ovale.

Ce genre de plantes est rangé dans la seconde section de la quatorzieme classe de LINNÉE, qui comprend celles dont les fleurs ont deux étamines longues et deux plus courtes, avec des semences contenues dans des capsules.

Les especes sont :

1°. *Vitex Agnus-Castus, foliis digitatis, spicis verticillatis. Linn. Sp.*

Plant. 938 ; Vitex à feuilles digitées, et à épis de fleurs verticillées.

Vitex foliis angustioribus, cannabis modo dispositis. C. B. P. 475 ; Agnus-Castus à feuilles étroites, disposées comme celles du Chanvre, *ou* Agnus-Castus commun.

2°. *Vitex lati-folia, foliis digitatis serratis, spicis paniculatis* ; Vitex à feuilles en forme de main ouverte, et sciées, avec des épis de fleurs en panicule.

Vitex folio latiori, serrato. Lob. Icon 139 ; Agnus-Castus à feuilles plus larges et sciées.

3°. *Vitex integerrima, foliis ternatis quinatisve, integerrimis, paniculis dichotomis. Lin. Sp. Plant.* 890 ; Agnus-Castus avec des feuilles à trois et à cinq lobes, et des panicules de fleurs qui sortent des divisions des branches.

Agnus-Castus tri-folia minor Indica. Pluk. Alm. 390 ; le plus petit Agnus-Castus des Indes, à feuilles à trois lobes.

Vitex tri-folia. Lin. Syst. Plant. tom, 3. *p.* 199. *Sp.* 2.

Piperi similis, fructus striatus, fœmin. Bauh. Pin. 412.

Logondium vulgare. Rumph. Amb. 4. *p.* 48. *t.* 18.

Caranosi. Rheed. Mal. 2. *p.* 13. *t.* 10. *Raii Hist.* 1575.

4°. *Vitex Negundo, foliis quinatis, ternatisque, serratis, spicis alaribus terminalibusque* ; Agnus Castus avec des feuilles à trois et cinq lobes sciés, et des épis de fleurs qui sortent des côtés et des extrémités des branches.

Negundo arbor Mas. Bauh Hist. 1. *p.* 189.

Logondium littoreum. Rumph. Amb. 4. *p.* 50. *t.* 19.

Bemnosi. Rheed. Mal. 2. *p.* 15. *t.* 11. *Raii Hist.* 1575.

Vitex tri-folia, sylvestris, Indica, cordata. Burm. Zeyl. p. 229.

5°. *Vitex Chinensis, foliis ternatis quinatisque, pinnato-incisis, spicis verticillatis terminalibus* ; Agnus-Castus avec des feuilles à trois et cinq lobes, découpées en forme d'aîles, et des épis de fleurs verticillées, qui terminent les branches.

Agnus-Castus. La premiere espece croît naturellement en Sicile, et près de Naple, sur les bords des rivieres, et dans les lieux humides : elle a une tige d'arbrisseau de huit ou dix pieds de haut, qui pousse dans toute sa longueur des branches opposées, angulaires, flexibles, couvertes d'une écorce grisâtre, et garnies de feuilles, la plupart supportées par de longs pétioles, et composées de cinq, six, ou sept lobes réunis au pétiole, et disposés en forme de main. Les lobes du bas sont petits, et ceux du milieu plus larges, unis et entiers : les plus grands ont environ trois pouces de

longueur sur six lix lignes de large dans le milieu ; ils sont terminés en pointe émoussée, d'un vert foncé en-dessus, et blancs en-dessous : les fleurs sont produites en épis à l'extrémité des branches. Les épis ont depuis sept jusqu'à quinze pouces de longueur : les fleurs sont verticillées autour des tiges, et il y a des intervalles entre chaque tête verticillée ; elles sont personnées, et les deux levres sont découpées en trois segmens, dont celui du milieu est le plus grand : ces fleurs sont blanches sur quelques plantes, et bleues sur d'autres ; elles paroissent généralement tard ; de sorte que, dans les années peu favorables, elles ne s'épanouissent pas fort bien en Angleterre, et, dans les années les plus chaudes, elles ne produisent point de semences. Ces fleurs, quand elles sont bien ouvertes, répandent une odeur agréable, et font un bel effet en automne, qui est le tems où les fleurs de presque tous les autres arbrisseaux sont passées ; car, dans des années chaudes et douces, j'ai vu ceux-ci en pleine fleur au milieu d'Octobre.

Lati-folia. La seconde espece, qui se trouve dans la France Méridionale et en Italie, est un arbrisseau plus bas que le premier ; car il s'éleve rarement à plus de quatre ou cinq pieds de haut : de sa racine sortent plusieurs tiges moins chargées de branches que celles de la précédente, et dont l'écorce est aussi plus blanche. Les feuilles sont en forme de main ouverte, et composées de cinq ou sept lobes réunis au pétiole, et point disproportionnés dans leur longueur, le plus long n'ayant gueres que trois pouces, et le plus court un et demi sur près d'un pouce de largeur ; ils sont aussi sciés sur leurs bords, et moins roides que ceux de la précédente : les fleurs sont disposées en épis paniculés vers les extrémités des branches ; les épis sont plus courts et les fleurs plus petites que celles de la premiere espece : elles paroissent plutôt, et toutes celles que j'ai vues étoient bleues.

Integerrima. La troisieme espece est originaire des deux Indes : elle a une tige d'arbrisseau de neuf à dix pieds de haut, qui pousse plusieurs branches latérales couvertes d'une écorce brune, et garnies de feuilles quelquefois à trois lobes terminés en pointe aiguë, et quelquefois à cinq lobes aussi aigus, entiers, et un peu cotonneux endessous : les fleurs sont disposées en panicules, et sortent à la division des branches ; elles sont petites, blanches, mais elles ne produisent point de semences en Angleterre.

Negundo. La quatrieme espece,

que l'on rencontre dans quelques parties de la Chine, s'éleve à la hauteur de huit ou dix pieds avec une tige ligneuse couverte d'une écorce grise; ses branches sont opsées, et garnies de feuilles opposées, postées sur de longs pétioles, et composées de trois ou cinq lobes en forme de lance, profondément sciés sur leurs bords, et terminés en pointe aiguë: le plus grand de ces lobes a trois pouces et demi de longueur sur quinze lignes de large; ils sont d'un vert foncé en-dessus, et gris en-dessous; les fleurs sont disposées en épis verticillés, et sortent opposées aux côtés de la tige; les branches sont terminées par des épis branchus de fleurs bleues, et à peu-près aussi grosses que celles de la premiere espece. Cette plante fleurit en Juillet et en Août; mais elle ne produit point de semences en Angleterre.

Chinensis. La cinquieme espece, qui a été apportée de la Chine, est un arbrisseau plus bas qu'aucun des précédens: sa tige a au plus trois pieds de hauteur; elle pousse des branches minces et angulaires, garnies de feuilles opposées et postées sur de longs pétioles: quelques-unes de ces feuilles sont composées de trois lobes, et d'autres de cinq, qui sont profondément et régulièrement découpés sur leurs bords en forme de feuilles aîlées, et terminés en pointe aiguë; le plus grand de ces lobes a environ un pouce et demi de longueur sur neuf lignes de large dans le milieu. Ils sont tous d'un vert triste en-dessus et gris en-dessous. Les branches sont terminées par des épis de fleurs de trois ou quatre pouces de longueur, et ces fleurs sont verticillées autour des tiges; elles sont blanches sur quelques plantes, bleues sur d'autres, et quelques-unes sont d'un rouge brillant: le tems de leur plus grande beauté est vers le milieu de Juillet; elles se succedent jusqu'au commencement de Septembre, mais elles ne produisent jamais de semences en Europe.

Culture. La premiere espece est assez commune dans plusieurs jardins anglois, où on la cultive depuis long tems, mais on ne l'a beaucoup multipliée que depuis quelques années.

La seconde est moins commune, et l'on ne la trouve à présent que dans quelques jardins curieux. Ces plantes sont fort dures: on peut les multiplier par boutures, que l'on plante au commencement du printems avant qu'elles aient poussé; elles exigent un sol frais et léger et de fréquens arrosemens jusqu'à ce qu'elles aient pris racine: on les tient constamment nettes de mauvaises herbes pendant l'été; et si

l'hiver suivant est rude, on répand un peu de terreau sur la surface du sol entre les plantes, pour empêcher la gelée de pénétrer jusqu'aux racines, ce qui leur nuiroit beaucoup, tandis qu'elles sont jeunes: comme ces boutures poussent ordinairement fort tard, leur sommet est si tendre, que les premieres gelées de l'automne les détruisent souvent dans une longueur considérable, si elles ne sont pas mises à l'abri, en les couvrant avec des nattes. Vers le milieu du mois de Mars, si la saison est favorable, on les transplante à demeure ou en pepiniere pour leur donner le tems d'acquérir de la force pendant deux ou trois ans, en observant de former leurs tiges, car elles sont fort sujettes à pousser leurs branches irrégulieres.

On peut aussi les multiplier en marcottant leurs branches au printems: mais il faut faire en sorte de ne pas les rompre, comme cela arrive souvent quand on les force trop. Ces marcottes prendront racine dans l'espace d'une année, pourvu qu'elles soient arrosées dans les tems secs: après quoi, elles pourront être transplantées et traitées comme il a été prescrit pour les plantes de bouture.

La troisieme étant trop délicate pour pouvoir réussir en plein air en Angleterre, il faut la tenir en pot, et la conserver constamment dans la serre chaude. On la multiplie par boutures et par marcottes; mais les boutures de cette espece doivent être plantées dans des pots: on les plonge dans une couche de chaleur modérée, on les couvre de cloches pour en exclurre l'air, et on les arrose de tems en tems et légerement. Le meilleur tems pour planter ces boutures est vers le milieu ou à la fin d'Avril: car celles qui réussissent poussent des racines dans l'espace de six ou sept semaines, et commencent bientôt à végéter; il faut alors leur donner de l'air par dégrés pour les empêcher de filer et de s'affoiblir, les enlever ensuite avec précaution pour les planter chacune séparément dans de petits pots remplis de terre légere, les replonger dans une couche chaude, et les tenir à l'ombre jusqu'à ce qu'elles aient formé de nouvelles racines. Après cela, on leur donne beaucoup d'air, quand le tems le permet, et on les traite comme les autres plantes délicates, en les tenant en hiver à une chaleur modérée, et en leur procurant de l'air en été pendant les tems doux, mais sans jamais les exposer entièrement au-dehors,

Comme cette plante conserve ses feuilles toute l'année, elle fait variété dans la serre chaude, quoi-

que ses fleurs ne soient pas fort remarquables.

La quatrieme espece est, je crois, perdue dans les jardins anglois: elle y avoit subsisté en plein air pendant quelques années; ce qui fit qu'on la mit presque partout en pleine terre: mais le grand froid de l'année 1740 a tout fait périr.

Cette espece perd ses feuilles en automne comme les deux premières, et elle n'en pousse de nouvelles que fort tard dans le printems. On la multiplie par boutures au printems un peu avant que ses boutons ne s'ouvrent: on place ces boutures sur une couche de chaleur modérée, et on les couvre de cloches ou de vitrages; au moyen de ce traitement, elles poussent aisément des racines, et on les accoutume ensuite par dégrés à supporter le grand air.

La cinquieme espece nous a été apportée de Paris, où elle a été élevée avec des semences envoyées de la Chine par les Missionaires. M. Richard, Jardinier du Roi à Versailles, m'en a donné quelques jeunes plants. Les deux especes à fleurs blanches et à fleurs bleues ont réussi dans le jardin de Chelséa; mais celle à fleurs rouges, ayant été endommagée en route, a manqué.

On la multiplie par boutures, qu'il faut planter au printems dans des pots, les plonger dans une couche de chaleur modérée, et les traiter comme celles de la quatrieme espece. Quand elles sont bien enracinées, on les enleve avec précaution, on les plante chacune séparément dans de petits pots remplis de terre légere, on les tient à l'ombre jusqu'à ce qu'elles aient formé de nouvelles racines, et on les place alors dans une situation abritée avec d'autres plantes d'Orangerie, où on les laisse pendant tout l'été: mais en automne il est nécessaire de les mettre à couvert, parce qu'elles ne vivroient pas en plein air dans ce pays pendant l'hiver: mais, comme elles perdent leurs feuilles de bonne-heure en automne, elles n'ont pas besoin de beaucoup d'humidité en hiver. Ces plantes poussent leurs nouvelles feuilles tard dans le printems, et, avant qu'elles paroissent, elles ont l'air d'être mortes; ce qui a souvent été cause que plusieurs personnes les ont arrachées.

VITIS. *Tourn. Inst. R. H.* 613. *tab.* 384. *Linn. Gen. Plant.* 250; ainsi nommée de *vieo*, *viere*, lat., *plier* ou *lier*, parce que ses vrilles se lient et s'attachent aux plantes du voisinage. *Vigne.*

Caracteres. Le calice de la fleur est petit et découpé en cinq parties; la corolle est formée par cinq petits pétales qui tombent; la fleur

a cinq étamines en forme d'alêne, étendues, qui tombent et sont terminées par des antheres simples. Le germe, qui est ovale, sans style, est couronné par un stigmat à tête et obtus, et se change dans la suite en une baie ronde, et à une cellule qui renferme cinq semences dures ou pepins.

Ce genre de plantes est rangé dans la premiere section de la cinquieme classe de LINNÉE, qui comprend celles dont les fleurs ont cinq étamines et un stigmat.

Je n'importunerai pas le lecteur par l'énumération de toutes les especes de Raisins que l'on connoît à présent en Angleterre : ce catalogue grossiroit inutilement cet ouvrage; car plusieurs ne méritent pas la culture. Je me contenterai d'indiquer les especes qui mûrissent assez bien dans ce pays, ou qui méritent que l'on prenne la peine de leur procurer un peu de chaleur artificielle, pour les faire parvenir à leur perfection.

Le Raisin de Juillet, appelé par les François *Morillon noir hâtif*, a de petites graines noires, rondes, et rapprochées en grappe claire : son jus est sucré, mais il a peu de saveur, et n'a d'autre mérite que de mûrir au commencement d'Août.

L'Eau-Noire douce a de petites graines rondes, qui forment une grappe serrée et courte: la peau en est mince, et le jus fort doux. Les oiseaux et les mouches sont si friands de cette espece, qu'ils la détruiroient entièrement, si l'on ne la mettoit pas à l'abri de leur voracité; elle mûrit bientôt après la précédente.

L'Eau-Blanche douce a une graine grosse et ronde quand elle est en maturité. La même grappe en produit de fort différentes pour la grosseur : les unes sont très-grosses, et d'autres extrêmement petites; ce qui fait que l'espece n'en est pas fort estimée : son jus est sucré, mais peu vineux. Elle mûrit vers le même tems que l'espece précédente.

Le Chasselas blanc ou *Royale Muscadine*, suivant quelques-uns, est un Raisin excellent : ses grappes sont toujours grosses; et vers le haut elles se divisent en deux latérales plus petites : les graines en sont rondes; et, quand elles sont parfaitement mûres, elles deviennent d'une couleur d'ambre. Le jus en est abondant et vineux. Ce Raisin mûrit en Septembre; et, quand on le veut conserver, il se garde long-tems étant suspendu, et devient excellent.

Le Chasselas musqué, ou, comme on le nomme ici, *le Raisin de Cour*, mais que quelques personnes appellent *Fran-Kindal*, est un Raisin excellent, et qui mûrit généralement bien en Angleterre, s'il est placé contre une muraille bien ex-

posée. Ses graines ressemblent fort à celles des Raisins précédens par leur forme, leur grosseur et leur couleur : mais elles sont charnues, et ont un peu le goût musqué. Ce Raisin mûrit en même tems que le précédent.

Le Raisin noir ou *Raisin de meûnier*, appelé ainsi par les François à cause du duvet blanc qui couvre ses feuilles en été, est un bon fruit qui mûrit bien ici. Ses grappes sont courtes, et ses graines ovales, et si rapprochées les unes des autres, que plusieurs, qui croissent en-dedans, restent vertes, pendant que celles qui sont à l'extérieur sont parfaitement mûres. Ce Raisin, qui mûrit en Septembre, est quelquefois connu sous le nom de *Raisin de Bourgogne.*

L'Auvernat ou *le véritable Raisin de Bourgogne*, quelquefois appelé *Morillon noir*, est un fruit médiocre pour la table ; mais il est regardé comme un des meilleurs pour faire du vin : ses graines sont ovales, et plus claires sur la grappe que celles du Raisin ordinaire ; ainsi elles mûrissent d'une maniere uniforme : ce qui lui fait donner la préférence.

Le Corinthe, ou suivant son nom vulgaire *le Raisin de Corinthe*, a de petites graines rondes communément sans pepin, d'un noir foncé, et fort serrées sur la grappe qui est courte ; ce Raisin a un gout sucré : il mûrit en Septembre ; mais il ne dure pas long-tems.

Le Chasselas rouge ressemble beaucoup au *blanc* par sa grosseur et sa forme ; mais il est d'un rouge foncé. C'est un fort bon Raisin qui mûrit plus tard que le blanc. Il est assez rare en Angleterre.

Le Muscadin blanc a quelque ressemblance avec le Chasselas : mais ses graines sont plus petites et plus serrées sur les grappes. Ces grappes sont plus longues et moins multipliées que celles du Chasselas : le jus en est doux ; mais pas si riche que celui du Chasselas.

Le Frontignan noir ou *Muscat noir* a des graines rondes, d'une bonne grosseur, et clairement éparses sur la grappe : cependant elles ne mûrissent pas également. Les grappes sont courtes, et quand les graines sont parfaitement mûres ; elles sont fort fort noires et couvertes d'une farine ou craie, comme les Prunes noires : le jus en est fort riche et vineux. Ce Raisin mûrit à la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre.

Le *Frontignan rouge*, ou *Muscat rouge* est un Raisin excellent quand il est parfaitement mûr ; mais il parvient rarement en Angleterre à sa parfaite maturité sans chaleur artificielle, à moins que la saison ne soit fort chaude. Les grappes de cette espece sont plus grosses que celles de

de la précédente : ses graines sont grosses et rondes. Quand elles sont en parfaite maturité, elles sont de couleur de brique, mais auparavant elles sont de couleur grise, avec quelques raies foncées. On prend souvent ce Raisin pour celui d'une espece différente, appelée communément *Frontignan gris-de-Lin*; mais je suis convaincu que c'est le même Raisin. Son jus a un goût plus vineux que celui de toutes les autres especes, et il est fort estimé en France.

Le *Frontignan blanc* a des grappes plus grosses que celles d'aucune des especes précédentes : ses grains sont ronds, et si serrés, que si l'on ne les éclaircit pas soigneusement et de bonne-heure, et pendant qu'ils sont petits, plusieurs grains étant privés d'air et de soleil, ne mûrissent point, et pourrissent en automne, à cause de l'humidité qui s'y renferme. Le jus de ce Raisin est excellent; et quand ce fruit est bien mûr, il n'est inférieur à aucun autre. Les François l'appellent *Muscat blanc*.

Le *Frontignan d'Alexandrie*, ou *Muscat d'Alexandrie*, appelé, par quelques uns, *Muscat de Jérusalem*, a des grains ovales, pendants, et clairement disposés sur les grappes. Ces grappes sont longues et sans branche. Il y en a deux especes, l'une à grains blancs, et l'autre à grains rouges. Leur jus est fort riche et vineux; mais elles mûrissent rarement en Angleterre, sans chaleur artificielle.

Le *Hambourg rouge* et *noir* est appelé, par quelques-uns, *Raisin de Warner*, nom de la personne qui l'a apporté en Angleterre. Les grappes de ce Raisin portent des grains d'une grosseur médiocre, et presque ovales. Ces grappes sont grosses, et le jus des grains est sucré, lorsqu'elles sont mûres : elles ont un goût vineux, et mûrissent en Octobre.

Le *Raisin de Saint-Pierre* a un grain gros, ovale, et d'un noir foncé, lorsqu'il est mûr. Les grappes en sont fort grosses, et ont une belle apparence sur la table; mais son jus n'est pas si riche, et il mûrit tard.

Les feuilles de cette espece, qui sont beaucoup plus divisées que celles des autres, ressemblent à celles du Raisin à feuilles de Persil, de maniere qu'on peut la distinguer avant la maturité du fruit.

Le *Raisin écarlate*, *Bourdelais*, ou *Raisin de verjus*; le *Raisin à grappe*, le *Raisin rayé*, et plusieurs autres especes, qui ne parviennent jamais à leur perfection ici, ne méritent aucune place dans les Jardins, à moins que ce ne soit pour la variété; car même avec le secours

d'une chaleur artificielle, leur jus est âpre et sans goût.

Toutes les especes de *Vignes* se multiplient par marcottes ou par boutures. La premiere méthode est fort en usage en Angleterre. Je recommande cependant la derniere comme très-préférable à l'autre; car les seps ne poussent pas des racines aussi fortes et ligneuses, que celles de la plupart des especes d'arbres, mais longues, minces et souples. Ces marcottes, étant transplantées, poussent rarement des fibres; mais au contraire leurs racines se retrécissent, se dessechent, et retardent, plutôt qu'elles n'aident les progrès de ces plantes, en empêchant les nouvelles fibres de pousser: c'est-pourquoi, j'aime mieux planter une bonne bouture, qu'un plant enraciné; et si elle est bien choisie, on ne doit pas craindre de la voir manquer.

Mais comme il y a peu de personnes qui sachent faire un choix convenable en Angleterre, ou au moins qui leur donnent la forme nécessaire, je crois prudent de donner d'abord des instructions sur cet objet, avant d'aller plus loin.

Il faut toujours choisir des branches fortes, bien mûres, et du crû de l'année précédente; les couper, sur les vieux seps, précisement au-dessous de l'endroit où elles ont été produites, en laissant un nœud de deux ans à chacune: on les coupe unies; ensuite on jette bas la partie haute des branches, et on ne laisse à ces boutures que seize pouces environ de longueur. Quand le morceau ou nœud du vieux bois est coupé à chaque côté près de la jeune branche, la bouture ressemble à un petit maillet, ce qui lui a fait donner, par COLUMELLE, le nom de *Malleolus*. En France, on la nomme *Crosse*. En faisant les boutures de cette maniere, on n'en peut tirer qu'une de chaque branche; au-lieu que la plupart les coupent d'un pied environ de longueur, et les mettent toutes en terre: mais cette pratique est très mauvaise; car le haut des branches n'est jamais aussi mûr que le bas, qui a été produit au commencement du printems, et qui a eu tout l'été pour se durcir et se perfectionner: de sorte que, si ces petites boutures prennent racine, elles ne font jamais d'aussi bonnes plantes; car le bois en étant mou et spongieux, il s'impregne aisément de l'humidité: ce qui rend les plantes luxurieuses, et les empêche de produire autant de fruit que celles dont le bois est plus serré et plus compacte.

Quand les boutures sont ainsi préparées, si elles ne sont pas plantées sur le champ, on met la

partie basse dans la terre, avec un peu de litiere sur le haut, pour les empêcher de se secher. On peut les laisser ainsi dans cette situation jusqu'au commencement d'Avril, qui est le meilleur tems pour les transplanter. Alors on les enleve, on les lave pour en ôter toutes les ordures; et, si on les trouve seches, on les fait tremper dans de l'eau pendant sept ou huit heures, pour gonfler leur vaisseaux, et les disposer à pousser des racines. Ensuite, la terre qui doit les recevoir étant préparée, on les y place à demeure, soit en plein air, soit contre des murailles. En préparant la terre, il faut faire attention à la nature du sol, qui ne peut jamais être, en aucune maniere, propre aux racines, s'il est fort et humide. Dans ce cas, il sera nécessaire d'ouvrir une tranchée dans l'endroit où l'on veut planter les boutures, et de la remplir de décombres de chaux, pour faciliter l'écoulement de l'humidité: on y éleve ensuite une plate-bande de terre fraîche et légere, de deux pieds environ de profondeur, et d'un pied au moins au-dessus du niveau du terrein; on y creuse des trous à six pieds environ de distance l'un de l'autre, et on place dans chacun une forte bouture, que l'on penche de maniere que les sommets soient un peu inclinés contre la muraille, en ne laissant à l'air que l'œil du sommet, qui peut être au niveau de la surface de la terre: car, si l'on laisse hors de terre plusieurs nœuds, comme plusieurs Jardiniers Anglois le pratiquent ordinairement, ils pousseront tous, et la force des boutures sera partagée pour nourrir plusieurs branches; ces branches seront nécessairement plus foibles, que s'il n'y en avoit qu'une seule: au-lieu qu'en enterrant la bouture entiere, toute la séve est employée à nourrir une seule branche, qui par-là se trouve beaucoup plus forte. D'ailleurs, il est à craindre que l'action du soleil et de l'air ne desseche cette partie de bouture laissée hors de terre, et n'empêche par-là les boutons de pousser.

Après avoir placé les boutures, on remplit doucement les trous, en pressant la terre autour avec le pied, et on éleve cette terre jusqu'au sommet de la bouture, pour en couvrir entièrement l'œil supérieur, et l'empêcher de se dessècher. Après cela, rien n'est plus nécessaire que de tenir la terre nette de mauvaises herbes, jusqu'à ce que les boutures commencent à pousser. On les examine alors avec soin; on ôte quelques petites branches inutiles, s'il y en a; et on attache la principale à la muraille, en observant de la dresser

toujours à mesure qu'elle s'étend, afin de l'empêcher d'être brisée, ou de pendre en bas. On continue à les examiner pendant l'été, en retranchant toujours avec le pouce toutes les branches latérales qui naissent, et en ne laissant que la principale : on doit aussi arracher constamment les mauvaises herbes qui épuiseroient le sol, et priveroient les boutures de leur nourriture.

Si à la Saint Michel suivante, qui est le tems où les boutures ont produit de fortes branches, on les taille bas et à deux yeux; méthode que je regarde comme la meilleure après plusieurs expériences, malgré l'opinion de quelques personnes qui pensent que c'est les tailler trop courtes.

Ce qui me fait conseiller d'émonder et de tailler les seps de *Vignes*, plutôt dans cette saison qu'au printems, c'est parce que les parties tendres de ces jeunes branches seroient sujettes à périr en hiver; car, comme elles croissent tard dans l'année, ces sommités délicates étant pincées par les premieres gelées, la branche est détruite jusques vers le bas dans une longueur considérable; ce qui l'affoiblit beaucoup : mais quand ces branches sont taillées de bonne heure en automne, leurs plaies sont guéries avant le mauvais tems, et elles acquierent une vigueur considérable.

Au printems, quand le tems froid est passé, on laboure légèrement les plates-bandes, pour en ameublir et desserrer la terre, mais sans endommager les racines des seps de *Vignes*. On releve aussi la terre vers les tiges des plantes, de maniere que le vieux bois en soit couvert, sans cependant y enterrer aucun des yeux du bois de l'année précédente. Après quoi, ces plantes n'exigenr plus aucun soin, jusqu'à ce qu'elles commencent à pousser. Alors on les examine avec soin; on retranche les branches foibles et tortillées : on n'en laisse qu'une ou d'eux sur les yeux du bois de l'année derniere, et on les attache à la muraille. Depuis ce moment, jusqu'à ce que les seps aient produit des branches, on les visite une fois dans trois semaines ou un mois, pour ôter les branches latérales, à mesure qu'elles paroissent; et attacher les principales à la muraille, à mesure qu'elles grandissent, sans jamais les raccourcir avant le milieu ou la fin de Juillet. Alors on pince leur extrémité, pour fortifier les yeux du bas. Pendant l'été, on tient constamment la terre nette de mauvaises herbes, et on ne laisse croître aucune espece de plantes dans le voisinage des *Vignes*; parce que

non seulement elles les priveroient de leur nourriture, mais elles jetteroient encore de l'ombre sur la partie basse des branches, et les empêcheroient de mûrir; ce qui en rendroit le bois spongieux, plus gros et moins fructueux.

Aussi tôt que les feuilles commencent à tomber en automne, on taille les jeunes seps, en laissant trois yeux à chacune des branches, pourvu qu'elles soient fortes; car autrement il vaut mieux les reduire à deux yeux. C'est une fort mauvaise méthode de laisser beaucoup de bois sur les jeunes seps, ou de tailler leurs branches trop longues; car on y affoiblit par-là ſes racines: on attache ensuite à la muraille les branches taillées, en les étendant horisontalement de chaque côté, afin qu'il reste assez de place pour y palisser les nouvelles branches l'été suivant. L'on finit par labourer les plates-bandes au printems, comme on l'a fait l'année précédente.

A la troisieme, on examine encore les seps aussi-tôt qu'ils commencent à pousser, pour ôter toutes les branches tortillées comme auparavant: on dresse les branches fortes dans le lieu qu'elles doivent occuper, et on en laisse deux sur chaque branche de l'année précédente; mais si le même œil en produit deux, il faut retrancher le plus foible, car on ne doit en laisser qu'une à chaque œil. Si quelques-unes produisent du fruit dans cette troisieme année, il ne faudra pas arrêter, comme on l'a dit, les branches fructueuses des vieux seps, mais les laisser pousser pendant un mois après la Saint-Jean. Alors on pourra pincer les sommités des branches; car si l'on le faisoit trop tôt, on nuiroit aux boutons, qui doivent donner du bois l'année suivante: on doit conserver plus soigneusement ces boutons sur les jeunes seps, que sur les vieilles plantes, qui ont d'autres branches pour en fournir.

Pendant l'été, on examine souvent les seps pour retrancher toutes les branches latérales foibles, à mesure qu'elles se présentent, et tenir soigneusement la terre nette de mauvaises herbes, comme on l'a déja recommandé, afin que les branches puissent bien mûrir; ce qui est essentiel pour la plupart des especes d'arbres à fruits, et sur-tout pour la *Vigne*, qui produit rarement du fruit sur des branches qui ne sont pas mûres. Toutes ces choses doivent être exactement observées dans le traitement des jeunes *Vignes*. Il est tems de parler de la maniere de gouverner les vieux seps; et je le ferai aussi briévement qu'il me sera possible.

Premièrement, les seps produi-

sent rarement des branches à fruits sur le bois qui a plus d'un an; c'est-pourquoi on doit avoir grand soin de conserver du bois d'une année sur chaque partie des arbres. Les fruits naissent toujours sur les branches de la même année, qui sortent des jets du bois de l'année précédente. Les Jardiniers Anglois raccourcissent les branches de l'année précédente, à trois ou quatre yeux dans le tems de la taille; cependant quelques personnes les laissent beaucoup plus longues, en assurant que par cette méthode elles obtiennent une plus grande quantité de fruits: mais comment cela pourroit-il arriver, puisqu'il est impossible qu'une branche puisse nourrir quarante ou cinquante grappes de raisin, aussi bien que dix ou douze? Nécessairement ce que l'on gagne en nombre, se trouve perdu pour la grosseur. D'ailleurs, plus il y a de fruits sur les seps, et plus tard ils mûrissent. Joignez à cela que leur jus n'en est pas si riche: ceci est bien connu dans certains vignobles où il y a des reglemens établis pour fixer le nombre et la longueur des branches qui doivent être laissées sur chaque sep, de crainte de les trop surcharger, d'épuiser les racines, et de détruire la réputation des vins.

La meilleure méthode est donc de raccourcir les branches à fruits à quatre yeux environ, parce que tout ce que l'on en retranche ainsi, est rarement bon. Trois jets suffisent aussi; car chacun d'eux produira une branche, qui donnera généralement deux ou trois grappes de raisin. Ainsi, de toutes les branches on pourra espérer six ou huit grappes; ce qui sera suffisant.

Ces branches doivent être à dix-huit pouces environ de distance; car si elles étoient plus rapprochées, quand les branches latérales paroîtroient, il n'y auroit pas assez de place pour les attacher à la muraille: ce qu'il faut toujours prévoir; et, comme les feuilles sont fort larges, on donne aux branches une distance proportionnée de l'une à l'autre, afin qu'elles ne couvrent pas les fruits, et ne les ombragent pas trop.

En hiver, lorsqu'on émonde les seps, il faut toujours observer de tailler au dessus de l'œil, et de maniere que la pente de l'entaille soit en arriere, afin que la séve, en coulant, ne tombe pas sur l'œil. Quand il est nécessaire de rabaisser quelques jeunes branches à deux yeux, pour leur faire produire des jets vigoureux, et en état de donner du fruit l'année suivante, on doit toujours agir ainsi; parce qu'en coupant en pente les branches qui ont du fruit aussi-tôt que les raisins

sont formés, comme on le pratique trop souvent, on gâte les yeux qui doivent produire des branches fructueuses l'année suivante. C'est pour éviter cet inconvénient, que les Vignerons étrangers réservent toujours du nouveau bois dans leurs *Vignes*. La meilleure saison pour émonder les seps de *Vignes*, est à la fin d'Octobre, par la raison que nous avons déjà donnée.

A la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, lorsque la *Vigne* commence à pousser, il faut l'examiner avec soin pour couper les petits jets des vieux seps qui ne produisent que des branches foibles et penchées, et retrancher la plus foible de deux branches sorties du même jet, pour fortifier l'autre. Plutôt ce travail sera exécuté, plus les seps profiteront.

Au milieu de l'été, on la visite encore une fois, pour ôter toutes les branches foibles comme auparavant, et attacher en même tems toutes les branches fortes, afin qu'elles ne pendent pas le long de la muraille; ce qui renverseroit la surface supérieure de leurs feuilles, de maniere qu'elles se trouveroient à l'envers, quand on viendroit à les redresser: et, jusqu'à ce qu'elles aient repris leur véritable position, le fruit ne feroit point de progrès. Faute de cette attention, on retarde la maturité des Raisins de quinze jours ou trois semaines: d'ailleurs, en laissant pendre le fruit loin de la muraille, il se trouve couvert par les branches, ce qui le retarde beaucoup dans son accroissement. Ainsi, tandis que le fruit grossit, il faut constamment retrancher les branches foibles, celles de faux bois, et attacher régulièrement les autres à la muraille, à mesure qu'elles grandissent. Vers le milieu de Juin, il faut arrêter les branches à fruits pour les fortifier, en observant de laisser toujours trois yeux au dessus des paquets de Raisins. Si l'on les arrêtoit trop près, cela endommageroit le fruit, parce que cette partie de la branche est nécessaire pour attirer la nourriture du fruit, ainsi que pour donner passage à la séve crûe, qui ne peut lui convenir.

Mais quoique je recommande de tailler en pente les branches qui ont du fruit dans cette saison, cependant cela ne peut être pratiqué sur celles qui sont destinées à porter du fruit l'année suivante; car celles-ci ne doivent pas être arrêtées avant le milieu de Juillet, de peur qu'en les taillant trop tôt, les yeux ne poussent de grosses branches latérales, et qu'elles ne soient par-là fort affoiblies.

Pendant l'été, on doit avoir grande attention de retrancher toutes les branches foibles, et d'at-

tacher régulièrement les autres à la muraille, comme ci-devant. Par-là, on accélerera beaucoup les progrès du fruit; parce qu'il sera plus exposé au soleil et à l'air, qui sont deux choses absolument nécessaires pour mûrir le fruit, et lui donner un bon goût : mais il ne faut jamais dépouiller les branches de leurs feuilles, comme le pratiquent quelques Jardiniers ; car, quoique le soleil soit nécessaire pour perfectionner les fruits, cependant s'ils y sont trop exposés, leurs peaux deviennent coriaces, et leur maturité en est retardée : d'ailleurs, les feuilles étant absolument nécessaires pour nourrir le fruit, ce retranchement le prive de sa nourriture, de maniere qu'il parvient rarement, sans leur secours, à une certaine grosseur, ainsi que je l'ai plusieurs fois observé. Il faut donc apporter beaucoup d'attention dans le traitement des seps de *Vignes* en été, quand on veut se procurer des fruits excellens et bien mûrs.

Lorsque les fruits sont récoltés, on émonde les seps. Par cette opération, on se débarrasse tout-d'un-coup de toute la litiere des feuilles, et on prépare la sortie des fruits pour l'année suivante, comme nous l'avons déjà remarqué ci devant.

Murailles chaudes. Comme il y a plusieurs des meilleures especes de Raisins, qui ne mûrissent point en Angleterre, à moins que la saison ne soit chaude, ou que le sol et l'exposition ne soient très-favorables, on y construit plusieurs murailles chaudes, pour accélerer la maturité de ces fruits, et les porter à leur entiere perfection, en leur procurant une chaleur artificielle. Ces murailles réussissent à merveille quand elles sont bien construites, et que les seps de *Vignes* sont traités convenablement. Je vais en conséquence donner ici des instructions relatives à ces deux points, qui suffiront, si l'on veut s'y conformer exactement. Comme la maniere de construire les murailles chaudes, a été amplement détaillée dans un article particulier, je passerai tout de suite à la maniere dont la terre doit être préparée. On creuse les plates-bandes contre les murailles, à deux pieds de profondeur, si le sol est sec, et l'on en ôte la terre: mais si le sol est humide, un pied d'excavation suffira ; parce que, dans ce dernier cas, il faut élever les plates-bandes au moins de deux pieds au-dessus du niveau du terrein, afin que les racines de la *Vigne* ne puissent être endommagées par l'humidité.

Quand la terre en est enlevée, on remplit le fond de la fosse avec des pierres, des décombres, &c. d'un

d'un pied et demi, ou de deux pieds d'épaisseur, que l'on nivelle et que l'on bat, pour empêcher les racines de la *Vigne* de s'enfoncer vers le bas. On donne à ces tranchées au moins cinq pieds de largeur; sans quoi les racines de la *Vigne* s'étendroient, en peu d'années, au-delà des décombres, s'y formeroient un passage aisé vers le bas, couleroient dans la terre humide, et s'impregneroient de tant d'eau, que le goût des Raisins en seroit moins vineux. Mais avant de mettre les décombres dans la tranchée, il est avantageux d'élever un mur de neuf pouces d'épaisseur, à cinq pieds de distance de la muraille chaude, pour empêcher ces décombres de se mêler avec la terre voisine, et pour retenir les racines de la *Vigne* dans la plate-bande, et les empêcher de s'étendre dans la terre humide du voisinage. Cette muraille de neuf pouces sera élevée au niveau de la plate-bande, afin qu'on puisse placer dessus le bois des chassis, qui seront nécessaires pour couvrir les *Vignes* quand on voudra les forcer, pour préserver ce bois de la pourriture. Les plates-bandes étant élevées à une hauteur considérable au-dessus du niveau, ces petites murailles retiendront la terre des plates-bandes, et l'empêcheront de tomber dans les allées : mais en construisant ces murs, on fera bien de pratiquer de petites ouvertures à huit ou dix pieds de distance l'une de l'autre, pour laisser écouler l'humidité; parce que les décombres du fond étant liées et devenues fort durs, l'eau ne pourroit sans cela trouver d'issue pour s'échapper. L'écoulement de cette humidité superflue est d'autant plus nécessaire que, si elles éjournoit sur les racines des plantes, elle leur feroit un tort très-considérable.

Quand les murs, nouvellement construits, sont tout-à-fait secs, on met dans la tranchée le décombre, comme il vient d'être dit, et on jette par-dessus deux pieds d'épaisseur de terre fraîche et légère; ce qui suffira. On prépare ainsi ces plates-bandes au moins un mois ou six semaines avant d'y planter les seps de *Vigne*, afin que la terre puisse avoir le tems de se bien établir. La meilleure saison pour planter est vers la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, suivant que la saison est plus ou moins avancée. Je conseille aussi d'y planter plutôt des boutures, que des plants enracinés, par les raisons ci-devant données; mais il faut mettre deux boutures dans chaque trou, ou les placer à une moindre distance, de peur qu'il n'en manque quelques unes. Si toutes réussissent, on pourra aisément arracher

les plus foibles au printems suivant. On doit prendre ces boutures dans les seps de *Vignes* les plus fructueux, sans quoi elles ne feront jamais de bonnes plantes. La distance qu'il faut donner aux seps, est la même que pour une muraille ordinaire; c'est-à-dire, d'environ six pieds. Pour les planter, on creuse avec une bêche des trous de quatorze ou quinze pouces de profondeur; car trois ou quatre pouces de bonne terre sous le pied des boutures, seront suffisants. On y place ensuite ces boutures, en les inclinant un peu du côté de la muraille: on remplit les trous de terre, on la presse légèrement avec le pied sur la bouture; mais on a soin de former une élévation, de maniere que l'œil de l'extrémité en soit précisément couvert. Après cela, on répand un peu de terreau sur la surface des plates-bandes, pour que la terre ne se desseche pas, et on les arrose ensuite une fois la semaine; car une trop grande humidité feroit pourrir l'écorce de ces boutures, et les détruiroit. Si elles sont bien choisies; si on a observé exactement ce qui vient d'être prescrit, elles produiront de fortes branches dans le premier été: car j'en ai vu qui ont poussé des branches de cinq pieds de longueur dans une année; mais on avoit ôté avec soin toutes les branches latérales et foibles, à mesure qu'elles paroissoient, et on n'en avoit jamais laissé qu'une seule sur chaque bouture; ce qui doit toujours être observé. Au moyen de ce traitement, elles prendront certainement racine; car de plus de cinq cents boutures venues d'Italie, qui avoient été coupées sur des seps au commencement de Novembre, envéloppées dans de la mousse, et mises à bord du vaisseau qui n'est arrivé qu'au mois de Mars, ce qui fait quatre mois entiers jusqu'au moment de leur arrivée, il n'y en a pas eu vingt qui aient manqué, et plusieurs ont poussé des branches de six pieds de longueur dans la premiere saison.

J'ai déja dit que l'émondage de la *Vigne* devoit être fait en automne, et qu'ensuite on conservoit les boutures jusqu'au printems, en les mettant dans la terre par le gros bout, et en couvrant le reste de mousse, pour empêcher l'air de leur nuire. Mais depuis, j'ai observé qu'il valoit mieux ne pas raccourcir les branches des boutures, qu'il falloit mettre leurs gros bouts dans la terre, à deux pouces de profondeur, et les laisser dans toute leur longueur, en observant seulement de les couvrir de litiere seche, ou de chaume de pois pendant les gelées, et d'ôter toutes les cou-

vertures dans les tems humides, pour les empêcher de moisir. Au printems suivant, on les tire de terre; on en coupe la partie haute, et on les réduit à quatorze pouces de longueur, plus ou moins, suivant l'éloignement, ou la proximité des boutons ou des yeux: car les boutures dont les boutons sont assez rapprochés l'un de l'autre, n'ont pas besoin d'avoir plus d'un pied de longueur; au lieu que d'autres seroient trop courtes à quinze ou seize pouces. Il est avantageux pour ces boutures, qu'on ne soit pas obligé d'en couper le sommet, pour que l'air ne puisse y pénétrer, et endommager les boutons.

Le traitement qui convient à ces seps de *Vignes* pendant les trois premieres années, étant le même que celui qui a été prescrit pour les Espaliers ordinaires, je ne le répéterai pas ici; j'observerai seulement que pendant ces trois années, il faut pousser la *Vigne* autant qu'il est possible, mais qu'on ne doit pas laisser les branches trop longues, ni en trop grand nombre sur chaque racine, afin qu'elles puissent bien mûrir, et se préparer à porter du fruit la quatrieme année, qui est la premiere dans laquelle elles peuvent seulement être forcées; car, lorsque l'on force trop tôt toutes les especes d'arbres fruitiers, ils ne se conservent guères long-tems en bon état, et tout le fruit qu'ils produisent, est petit et de mauvais goût. Si les seps ne sont pas en état de produire une grande quantité de bons fruits, il seroit inutile d'employer ce moyen, parce que la dépense et la peine seroient la même pour dix ou douze grappes de Raisin, que pour cent et plus.

On ne doit pas forcer ces seps de *Vignes* chaque année; mais en les traitant convenablement, ils peuvent l'être tous les deux ans, quoiqu'il soit mieux de ne le faire que chaques trois ans. Ainsi, lorsqu'on veut avoir annuellement de ces fruits précoces, il est nécessaire de construire une muraille assez étendue pour y appuyer autant de seps de *Vignes* que l'on en a besoin pour deux ou trois années. Si les chassis de face sont bien construits, on pourra les transporter d'une partie de la muraille à l'autre, à mesure que les seps seront en état d'être forcés. Je conseille donc de forcer chaque année quarante pieds de longueur de muraille, qu'un seul feu peut échauffer; car si les seps qui couvrent cette étendue, sont en bon état, ils donneront une quantité suffisante de Raisins pour un petit ménage. Une étendue double ne sera pas trop pour une maison plus considérable.

Presque par-tout où l'on a construit de ces murailles chaudes, on y a communément planté des *Vignes* printanieres ou hâtives, pour avoir des Raisins de bonne-heure dans la saison; mais je pense que ces especes n'en valent pas la peine, et que l'agrément de pouvoir manger quelques Raisins un mois ou six semaines avant ceux des murailles ordinaires, ne dédommage pas de la dépense qu'on est obligé de faire pour se les procurer. Je conseille donc de planter plutôt contre ces murailles les meilleures especes de Raisins, qui mûrissent rarement en Angleterre, sans le secours d'une chaleur artificielle. Les espèces qui doivent être préférées pour cela, sont:

Le Muscat rouge d'Alexandrie.

Le Muscat blanc d'Alexandrie.

Le Frontignan rouge.

Le Frontignan blanc.

Le Frontignan noir.

Quand les seps plantés contre les murailles chaudes sont en pleine croissance pour produire du fruit, il faut les émonder, et les traiter de la maniere prescrite pour les *Vignes* ordinaires en Espalier, avec la seule différence que dans les années où elles ne sont pas forcées, on doit les soigner exactement pendant l'été, et de maniere à se procurer beaucoup de bon bois pour le tems qu'elles doivent être forcées; et on fera bien encore de retrancher tous les fruits pour fortifier le bois; car peu de ces espèces pouvant perfectionner leurs Raisins sans chaleur artificielle, il seroit inutile de les laisser sur les seps pendant le tems du repos, à moins que ce ne soit les Frontignans communs, qui, dans les années favorables, peuvent mûrir leurs fruits sans une addition de chaleur: mais je ne conseillerois pas de laisser, même sur ceux-ci, beaucoup de Raisins pendant qu'ils reposent; parce que devant les fortifier, les rétablir, on doit faire tout ce qui est possible pour que le jeune bois soit bien nourri, et surchargé: car dans les années où les seps sont forcés, les boutons du jeune bois sont généralement bien plus éloignés les uns des autres, que lorsqu'ils croissent en plein air; et s'ils étoient forcés deux ou trois années de suite, les seps en seroient si épuisés, qu'il leur faudroit un grand nombre d'années pour se remettre en état de produire du fruit, sur-tout si on les avoit forcés de bonne-heure dans la saison, et si on ne leur avoit pas donné assez d'air pendant l'été, pour les empêcher de filer, et pour mûrir leurs branches. Le seul soin qu'exige la *Vigne* dans les années où on la force, est de faire prospérer le fruit, sans avoir égard au

bois, en émondant toutes les branches pour le fruit, sans en raccourcir aucune pour le jeune bois ; ce qu'il faut réserver de faire dans les années de repos. Les *Vignes* que l'on veut forcer au printems, doivent être émondées de bonne-heure dans l'automne précédent, afin que les boutons, laissés sur les branches, puissent recevoir de la racine toute la nourriture possible. On doit en même tems palisser les branches suivant leur ordre ; mais il ne faut y placer les vitrages, que vers le milieu ou à la fin de Janvier: alors on commence à allumer le feu ; car si l'on forçoit les *Vignes* de trop bonne-heure, elles commenceroient à pousser avant que le tems fût assez chaud pour leur donner de l'air : ce qui rendroit les jeunes branches foibles, et écarteroit trop les boutons les uns des autres, de maniere qu'il y auroit moins de Raisins, et que les grappes seroient plus petites.

En faisant le feu dans le tems que nous venons d'indiquer, les *Vignes* commenceront à pousser dans le milieu ou à la fin de Fevrier, six semaines plutôt qu'elles ne poussent contre les murailles ordinaires, et elles seront en fleur dans le tems que les autres commenceront à pousser ; ce qui suffira pour faire mûrir parfaitement bien quelques especes de Raisins. Il ne faut pas trop échauffer ces murailles, parce qu'on n'a besoin que de dix dégrés environ de chaleur au-dessus du point tempéré, marqué sur les thermomètres de Botanique : cette chaleur sera assez forte pour forcer les branches à pousser par dégrés ; ce qui vaut mieux que de les exciter avec plus de violence. Ce feu ne doit pas être continué tout le jour, à moins que le tems ne soit très-froid, et que le soleil ne se montre pas pour échauffer l'air ; en effet dans ce cas il est nécessaire d'entretenir un petit feu pendant tout le jour : car par-tout où les murailles chaudes sont bien placées, il suffit d'y faire un feu modéré tous les soirs, et de l'entretenir jusqu'à dix heures ou minuit, pour échauffer la muraille, et donner à l'air renfermé une température convenable ; mais on n'y fait du feu que jusques vers la fin d'Avril, à moins que le printems ne soit très-froid : cette dépense ne sera pas bien considérable, parce qu'on peut y employer indifféremment du charbon, du bois, de la tourbe, ou toutes autres especes de matieres combustibles. Cependant, quand le charbon est à un prix raisonnable, on doit le préférer, parce qu'il produit un feu plus actif, et qu'il n'exige pas tant de soin.

Lorsque la *Vigne* commence à pousser, il faut l'examiner souvent

pour attacher les nouvelles branches au treillage, et ôter les foibles : on doit apporter beaucoup d'attention en faisant cet ouvrage, parce que les branches des seps forcés sont très-tendres, et fort sujettes à se casser, pour peu qu'on les manie avec violence. Il faut aussi disposer les branches fort régulièrement, et de maniere qu'elles soient le plus près du treillage qu'il est possible, et à des distances égales, afin qu'elles puissent jouïr d'une maniere uniforme de l'air et du soleil, qui sont absolument nécessaires pour perfectionner le fruit. Lorsque les Raisins sont formés, on arrête les branches au second nœud, au-dessus des fruits, afin de leur conserver la nourriture, et qu'elle ne soit pas attirée dans les branches inutiles; ce qu'il faut éviter autant qu'il est possible dans les *Vignes* forcées, sur lesquelles on ne doit laisser aucun bois inutile qui puisse donner de l'ombrage aux fruits, et en exclurre l'air par leurs feuilles.

A mesure que la saison avance, et que le tems devient chaud, on donne plus d'air chaque jour aux seps; ce qui est absolument nécessaire pour hâter l'accroissement du fruit : mais il faut fermer les vitrages chaque nuit, à moins que le tems ne soit très-chaud, sans quoi les rosées froides retarderoient les progrès du Raisin. On doit aussi examiner avec soin les grappes du Frontignan blanc, et en retrancher tous les petits grains avec des ciseaux à pointes étroites, pour les éclaircir; car les grappes du Frontignan, sur-tout celles du Frontignan blanc, sont toujours si serrées, que l'humidité qui y séjourne, les fait souvent pourrir: de plus l'air étant exclus du milieu, elles ne mûrissent pas également. On ne peut donc remédier à ces inconvéniens, qu'en éclaircissant les grains dans un tems convenable; et comme ces Raisins sont couverts de vitrages, qui les mettent à l'abri des nielles auxquelles sont exposés ceux qui sont en plein air, il n'y aura point de danger d'éclaircir les grappes bientôt après qu'elles seront formées. Alors cette opération sera plus facile à faire, que lorsqu'elles seront devenues plus grosses et plus serrées : mais on doit manier les grappes doucement; car, pour peu qu'elles soient froissées, ou que la craie qui les couvre, soit enlevée, la peau se durcit, devient brune, et le fruit ne profite plus : ainsi on doit se servir de ciseaux faits exprès pour cet usage, dont les extrémités soient fort étroites, et puissent passer aisément entre les graines, sans les endommager. Les autres Raisins que j'ai désignés pour ces murailles chaudes, n'ayant

pas leurs grains si serrés dans les grappes, il est inutile de les éclaircir, à moins que par quelqu'accident ils n'aient été frappés de la nielle, qui occasionne souvent une grande inégalité dans la grosseur des grains. Quand cet accident arrive, il faut y remédier, en retranchant les plus petits, afin que les grappes puissent mûrir également, et soient plus agréables à la vue.

Vers le milieu de Juin, ces Raisins seront presque en pleine croissance : alors on pourra toujours ôter les vitrages pendant le jour, à moins que la saison ne soit très-froide et humide; car dans ce cas il faudra les laisser, et se contenter de les ouvrir quand le tems est favorable. Le goût spiritueux et vineux de ces fruits étant augmenté par un air libre, on doit, pendant tout le tems qu'ils mûrissent, leur en donner autant que la saison le permet.

Pendant que les Raisins mûrissent, il est essentiel de les mettre à l'abri des oiseaux, des guêpes, et autres insectes, sans quoi ils seroient détruits en peu de tems. Pour éviter ces accidens, on couvre soigneusement les *Vignes* avec des filets, pour empêcher les oiseaux d'en approcher : ils y feroient le plus grand dégât, en rompant la peau des Raisins. On peut aussi, de distance en distance, poser à l'extérieur des filets quelques vergettes couvertes de glu, parce que souvent les oiseaux sont si hardis, qu'ils cherchent à rompre les filets pour approcher des Raisins. Si l'on en prend un, on le laisse sur la place, pour effrayer et écarter leurs compagnons. S'il vient à se dégager, comme cela arrive quelquefois, les autres se moquent de lui; mais ils ne viennent plus dans cet endroit pendant toute la saison, ainsi que je l'ai plusieurs fois éprouvé.

Quant aux guêpes, le meilleur moyen de s'en débarrasser, est de suspendre des phioles à moitié remplies d'eau sucrée, et d'en frotter les cous avec un peu de miel; ce qui attirera toutes les guêpes et les mouches, qui, voulant atteindre à la liqueur, tomberont dans les phioles, et s'y noieront. On examine ces phioles chaques trois ou quatre jours, pour en ôter les guêpes, et renouveler l'eau sucrée. En plaçant les phioles avant que les Raisins soient entamés, on les préservera de tout dommage; mais sans ces précautions toute la treille court risque d'être détruite : car ces Raisins étant mûrs avant ceux des Espaliers ordinaires, et n'y ayant point d'autres fruits dans le voisinage, ils sont plus en danger; au-lieu que dans la saison où les

Raisins mûrissent ordinairement ; les insectes pouvant se procurer par-tout une nourriture abondante, ces fruits sont peu exposés à leur voracité.

Les Raisins ainsi forcés, comme on vient de le dire (si l'on a fait choix de l'espece prescrite) commenceront à mûrir au mois d'Août, sur-tout les Frontignans noirs et rouges, qui seront bons à manger quinze jours plutôt que les autres especes ; mais comme on ne les force ici que pour les avoir dans leur plus grande perfection, il ne faut pas les cueillir avant qu'ils soient tout-à-fait mûrs, mais laisser quelques-unes des dernieres especes sur les seps, jusqu'en Septembre. Dans ce cas, on laisse les vitrages dessus dans les tems humides et froids, et on les ouvre dans les beaux-tems, pour y introduire l'air ; sans quoi les vapeurs qui s'élevent de la terre dans cette saison, feroient pourrir les Raisins. Si même la saison est très-froide et humide, tandis que le fruit est encore sur les seps, il sera prudent de faire un peu de feu chaque nuit pour dissiper l'humidité. En Angleterre, la plupart des Jardiniers cueillent leurs Raisins trop tôt, et ne les laissent jamais mûrir parfaitement, même dans les années les plus favorables ; au-lieu qu'ils pourroient leur procurer un dégré de perfection de plus, en n'en faisant la récolte qu'après la Saint-Michel.

Plusieurs personnes, depuis quelques années, ont planté des *Vignes* en espaliers, qui ont très-bien réussi dans quelques endroits dans les années favorables ; mais si l'on ne les place pas dans un bon sol, à une bonne exposition, et si l'on ne choisit pas les especes, il est rare qu'elles produisent du fruit bon à manger. On doit choisir pour planter une *Vigne* en espalier, un sol semblable à celui qui a été indiqué, c'est-à-dire, qu'il faut un fond crayeux ou de gravier, avec un pied et demi ou deux pieds de terre légere, et de couleur de noisette, sur une pente un peu inclinée au sud ou sud ouest, afin que l'humidité s'en écoule aisément, et ne reste pas sur la terre. Dans un pareil sol bien exposé au soleil, et à l'abri des vents froids, plusieurs especes de Raisins réussiront, et mûriront très-bien en Angleterre dans les années chaudes.

Quelques personnes adossent leurs espaliers contre des haies basses de roseaux, ou des palissades de planches minces de sapin : ces deux méthodes sont très-bonnes pour les *Vignes* ; elles les préservent des nielles du printems, et accélerent la maturité des Raisins, de maniere que dans les saisons ordinaires, ils parviennent à une

bonne

bonne maturité. Ces moyens sont peu dispendieux ; car ces haies serrées n'ont pas besoin d'avoir plus de quatre pieds de hauteur, parce que les *Vignes* en espalier doivent être traitées comme celles qui sont en pleine campagne. Les branches à fruit ne sont jamais au-dessus de cette hauteur, et doivent être attachées à deux pieds environ au-dessus de la surface de la terre, de maniere que les fruits soient toujours au dessous du sommet des haies. Quant aux branches montantes, destinées à porter du fruit l'année suivante, il est indifférent qu'elles s'élevent au-dessus de la haie, et il suffit qu'il y ait un treillage pour les attacher, et les empêcher de donner de l'ombre aux fruits.

En abritant ainsi les espaliers avec des haies, on fera bien de mettre sur la surface de la terre, une planche forte de chêne de bois de vieux bateaux ou barques, qui durera plusieurs années, et servira beaucoup à soutenir la haie : ces planches ont ordinairement quinze pouces de largeur, et feront deux longueurs, si le haut de la haie est en roseaux, d'une grandeur convenable, sans y comprendre les sommets. Sur le devant de ces haies, on dresse un léger treillage pour y attacher la *Vigne* : ce treillage peut être fait avec des lattes de frêne, que l'on place à dix huit pouces les unes des autres. Trois lattes transversales, à un pied environ de distance, suffisent pour y palisser les branches à fruit, et de maniere qu'elles ne puissent être ombragées par les autres. Si les lattes de l'extrémité surpassent d'un pied la longueur des roseaux, on pourra y palisser les branches droites, destinées à porter du fruit l'année suivante; et si ces branches sont simplement attachées à des distances convenables, l'air et le soleil y pénétreront assez pour mûrir leur bois, beaucoup mieux que s'il y en avoit quatre ou cinq fixées sur la même latte.

On peut attacher contre ces treillages, des roseaux avec des pignons de saux, suivant que cela se pratique ordinairement pour faire des haies communes de roseaux, et l'on place une latte mince de sapin au sommet, pour empêcher l'extrémité des roseaux de se rompre, et les conserver plus long-tems. Les roseaux ne doivent pas être trop serrés dans ces haies; car non-seulement elles en seroient plus coûteuses et plus embarrassantes, mais elles seroient encore moins durables que si elles étoient d'une médiocre épaisseur. En coupant les roseaux en deux, chaque paquet pourra garnir un espace de six pieds. On observera d'abord d'é-

tendre le bas des paquets, où se trouvent les plus gros bouts des roseaux, dans la longueur entiere, et de placer ensuite les autres renversés, pour que le haut de la haie soit presqu'aussi épais que le bas. Il est inutile d'élever ces haies de roseaux, non plus que les palissades, avant que la *Vigne* soit prête à produire du fruit; c'est-à-dire, avant la quatrieme ou cinquieme année, suivant les progrès qu'elle aura faits. Pendant ce tems, on peut en soutenir les branches avec de simples piquets, comme cela se pratique ordinairement. Jusqu'à ce que la *Vigne* soit en état de produire du fruit, les haies ne seroient d'aucun usage, et seroient à moitié pourries avant qu'elles pussent servir.

Les especes de Raisins propres à être plantées en espalier contre ces haies sont:

Le Raisin de Miller ou *Munier*.

Le Chasselas blanc.

Le Muscadin blanc.

L'Eau douce, ou *le Raisin de cour*.

Ces *Vignes* étant bien traitées, donneront des fruits mûrs quelque tems après celles des murailles, si la saison est un peu favorable; et ces fruits seront bons, si l'on a soin de les couvrir de nattes pendant les nuits froides de l'automne, et si l'on ne les cueille qu'en Octobre: mais les Raisns d'eau douce doivent être couverts au printems, tandis qu'ils sont en fleur, si dans ce tems il survient des nuits froides; sans quoi les Raisins seront sujets à être niélés, et la plus grande partie des grappes sera détruite, de maniere que souvent il n'y aura que sept ou huit bons grains sur chaque grappe, et les autres qui ne seront pas plus gros que de petits pois, seront encore d'une mauvaise qualité.

Quand on plante ces *Vignes*, soit en espaliers ouverts, soit en haies serrées, on doit le faire de la même maniere que pour les murailles, en faisant, entre chaques deux seps, six pieds de distance; et, comme ces Raisins ne sont destinés que pour la table, un simple rang, d'une longueur modérée, suffira pour un ménage ordinaire, quand il y en a d'autres plantés contre des murailles pour les précéder: cependant lorsqu'on veut en avoir plus d'un rang, il faut les placer au moins à douze pieds de distance les uns des autres, afin que chacun puisse jouïr également du soleil et de l'air.

Quant à l'émondage, et aux autres traitemens qu'exigent ces *Vignes*, ils sont les mêmes que pour celles des murailles; et comme cette matiere est déjà traitée très au long, je ne m'y arrêterai pas davantage.

Les Vignes en général. Après avoir

parlé des *Vignes* placées contre les murailles et espaliers, je vais passer à la culture de celles que l'on cultive dans les campagnes : mais, comme on ne voit guères de ces *Vignes* en Angleterre, quoique la dépense qu'elles exigent, ne soit pas fort grande, je donnerai d'abord la maniere de planter et cultiver les *Vignes* en Italie et en France, et j'ajoûterai à cela mes propres observations et expériences. La méthode curieuse que les Italiens suivent en plantant leurs *Vignes*, et en faisant leurs vins, m'a été donnée par un Correspondant intelligent de ce pays, qui a des *Vignes* en propriété, et dont les observations sont fort exactes.

Méthode de traiter les Vignes, et de faire les Vins en Italie.

1°. Quant au sol, après celui de Chianti, qui est presque rempli de rochers, on préfere celui des parties montagneuses du pays qui ont un fond de pierres à chaux, et dont la surface est marneuse. Après celui-là, vient celui qui est rempli de pierres à chaux, ou dont le fond est de craie, avec une couche d'une profondeur raisonnable de bonne terre ; mais dans les plaines, où les *vins* ne sont pas comparables, à cause des collines et des montagnes, on est forcé de se contenter d'une assez bonne terre, pourvu qu'elle ne soit ni sablonneuse, ni trop légere, ni liante, ou de la nature de l'argile, quoiqu'une marne un peu ferme puisse réussir assez bien.

2°. L'exposition doit être celle du sud ou de l'ouest, plutôt que celle de l'est ; et dans les plaines, on est obligé de se contenter, comme il sera dit ci-après, de l'aspect du nord pour le devant des *Vignes*, qu'on abrite cependant au moyen d'une haie, si elles ne sont pas naturellement couvertes par des bois, par une montagne voisine, ou par une muraille de pierres.

3°. La préparation qu'on donne à la terre, varie suivant la situation du lieu : cette préparation étant toute autre pour les montagnes, que pour les petites collines, et les plaines ou terreins de niveau.

Dans les plaines fort montagneuses, et couvertes de rochers, ainsi que sur les collines, où l'on trouve un fond de pierres près de la surface, et un sol dur, on fait avec des instrumens propres, ou de la poudre à canon, une tranchée de quatre pieds et demi de largeur, dirigée de l'est à l'ouest ; et quoiqu'elle soit près du sommet de la montagne, on a soin de la tenir toujours à couvert du vent du nord, en élevant, avec les pierres qu'on a tirées de la tranchée, une muraille à sec et sans mortier, précisément au-dessus de cette tranchée.

A douze pieds environ au-dessous, on en creuse une seconde de la même maniere, et on nivelle la terre entre ces tranchées, le mieux qu'il est possible, avec des hoyaux, des léviers de fer, &c, et on continue ainsi de suite, jusqu'à ce que tout le terrein soit préparé.

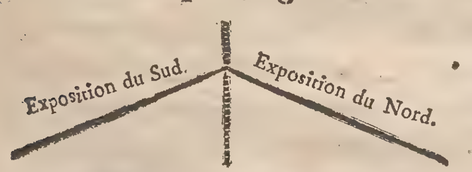
Ces petites murailles servent à retenir la bonne terre, et à empêcher les grandes pluies de l'emporter. Pour faciliter l'écoulement des eaux, on pratique des rigoles dans les endroits les plus convenables; de sorte que, de quelque distance, on prendroit cette plantation pour des escaliers très-baux et réguliers. On plante dans les tranchées, environ à trois pieds de distance, les boutures de *Vignes*, en les plaçant un peu en travers, et à deux pieds et demi ou trois pieds de profondeur: on cultive ces seps comme il a été dit ci-dessus; et quand ils commencent à produire du fruit, ils se trouvent tous d'égale hauteur, et présentent un aspect agréable.

Lorsque le terrein est montagneux, sans être escarpé, on creuse une tranchée d'environ quatre pieds et demi de profondeur, sur trois et demi de large. Après en avoir jetté la terre vers le nord, on en ouvre une seconde, dont la terre sert à remplir la premiere, et on continue ainsi jusqu'au bas, jusqu'à ce que le terrein qu'on destine à être planté, soit entièrement préparé: enfin, la derniere tranchée sert de fossé pour l'écoulement des eaux; et les petites, qui ont le même usage, viennent y aboutir de toute part. On applanit ensuite la terre de la premiere tranchée, qui avoit été jettée dehors, et on lui donne une pente douce et propre: on plante sur ce terrein des boutures de *Vignes* en quinconce, ou d'autre maniere, à la distance de cinq pieds et demi environ, ou plus éloignées, suivant la nature du terrein, s'il est pierreux, comme il a été dit ci-dessus, et comme cela se pratique dans les montagnes; mais dans tout autre, comme dans les plaines, on s'y prend de la maniere suivante.

Quand on veut planter une *Vigne* dans une plaine, ou sur un terrein exactement nivelé, après avoir marqué les chemins, et formé les divisions pour les seps, on a soin de donner une pente convenable, et de former de bonnes rigoles pour l'écoulement des eaux, en creusant d'abord, au milieu de la division, une tranchée, qui s'étende de l'est à l'ouest; on lui donne deux pieds et demi de profondeur, sur près de quatre pieds de largeur, et on jette la terre vers le nord: on met, dans le fond de cette tranchée, des pierres, des os, et tou-

tes sortes de décombres, pour la combler en partie, et y former une espece de cours, qui puisse aider l'écoulement des eaux. On creuse une seconde tranchée, dont la terre sert à remplir la premiere, et l'on continue de même jusqu'à ce qu'on soit arrivé au bout de la seconde division, vers le sud, en mettant toujours, dans le fond de chaque tranchée, toutes sortes de décombres. 1°. En ôtant la terre de la premiere tranchée, on la jette sur la derniere, du côté du sud; on fait la même opération sur le côté du nord, dans toute la longueur de la division, au bout de laquelle la derniere tranchée reste naturellement en fossé: on construit, dans cette derniere tranchée, un canal à sec pour l'écoulement des eaux, ou quelqu'autre conduit convenable.

Cet ouvrage étant terminé, on continue à niveler le terrein, en donnant à chaque côté une pente douce, de maniere qu'il ressemble à un toit applati, ou, comme on le dit communément, à un *dos d'âne*, comme l'indique la figure suivante.



Au moyen de cette disposition, les *Vignes* se conservent plus longtems, et produisent de meilleur *vin*; car les seps ainsi plantés, durent cent-quarante ou cent cinquante ans, et à Chianti plus de trois-cents ans: car, on regarde une *Vigne* de cent ans, comme étant encore jeune; au-lieu que les *Vignes* plantées sur des terreins, ou sur des bords de fossés, soutenus par des bordures de peupliers, qui servent à diviser les champs de bled, poussent à la vérité vigoureusement, et produisent beaucoup de fruit, mais ne durent que trente-cinq ou quarante ans, et ne donnent que du mauvais *vin*.

N. B. Pour s'indemniser en bonne partie de la dépense qu'exige ce travail, ceux de la plaine sement des melons la premiere année entre les seps; ils creusent des trous de dix pouces environ de diamètre, sur un pied de profondeur; et, après les avoir remplis aux trois quarts de fumier bien pourri, ils comblent le reste avec de la bonne terre déposée par les inondations, et qu'on regarde comme la meilleure de toutes. Ils mettent ensuite dans chaque trou quinze ou vingt semences; lorsque les plantes ont poussé, ils n'en laissent que deux ou trois des plus fortes, et retranchent les autres, en les pinçant avant que les principales feuilles paroissent. Ils y plantent aussi des Choux-fleurs, comme on le pratique sur les montagnes, où les melons ne réussissent pas bien dans les tranchées, mais que ces Choux-fleurs ou des Bette-raves remplacent utilement.

4°. La terre étant ainsi arrangée, soit dans la plaine, soit sur des montagnes, on trace des lignes suivant les distances qu'on laisse entre les seps. Cette distance est ordinairement de quatre pieds ou quatre pieds et demi entre les rangs, et de trois pieds d'un sep à l'autre; on les plante quelquefois en quinconge, en traçant des lignes à quatre pieds d'intervalle en longeur et en travers, de maniere que chaque bouture se trouve dans un des points où ces lignes se coupent.

Pour cela, on creuse un trou d'environ trois pieds et demi de profondeur, avec un levier de fer d'un peu plus d'un pouce de diamètre, et un peu pointu à l'extrémité. Après quoi, au moyen d'un instrument nommé *crucciolo*, garni d'un manche de bois, comme celui d'une grande tarriere, auquel est fixée une tige de fer de quatre pieds de longueur, sur plus de six lignes de diamètre, terminée par une espèce de croissant, comme dans la figure suivante,

Ils aggrandissent le trou, en tournant le bout de cet instrument qui est tranchant, et le faisant pénétrer jusqu'au fond. Ils y placent ensuite la bouture, remplissent le vuide avec de la terre fine et criblée ou du sable, et pressent la terre avec les pieds contre les plantes, afin qu'elle ne se dessèche et ne se souleve pas; ce qui arrive souvent, sur tout si la pluie ne tombe pas aussi-tôt que l'on a planté. La quantité de seps que trois personnes peuvent planter dans un jour par cette méthode, est incroyable; car elle est quelquefois de plus de deux milles.

Comme ces boutures sont d'une bonne longueur, il en reste toujours deux pieds et plus au-dessus de la surface. Si, par hasard, elles ne trouvoient pas assez de fond de terre, comme cela arrive souvent; et, si en creusant, elles rencontroient le rocher, ou une glaise froide, à trois pieds environ de profondeur, elles ne vont pas plus avant; mais elles plantent à deux pieds un quart ou deux pieds et demi. Dans ce cas, si le fond est de la glaise, la *Vigne* fait peu de progrès; si, au contraire, ce fond est de rochers, les seps sont sujets à souffrir en été, dans les tems chauds et secs: cependant, si, dans ce dernier cas, leurs racines poussent par hasard dans les fentes de ces rochers, ils réussissent assez bien, et fournissent de meilleur *vin* que les *Vignes* des plaines, quoique celles-ci soient de la même espece que celles de montagne, et que leurs Raisins mûrissent trois semaines ou un mois plutôt.

N. B. On peut préparer la terre, et planter depuis Novembre jusqu'en Mars, pourvu que le tems soit sec, et point à la gelée ; car, dans ce cas, en travaillant, la terre gelée tomberoit naturellement au fond de la tranchée, où les seps doivent pousser leurs racines principales : ce qui y entretiendroit un tel dégré de froid, qu'ils y profiteroient peu dans la suite. Il en arriveroit de même, si on labouroit la terre trop humide ; c'est-pourquoi, l'on commence généralement à cultiver la terre en Fevrier, après que les grandes gelées sont passées, et on peut planter depuis ce moment jusqu'au mois d'Avril. Les boutures réussissent mieux, quand elles sont plantées aussi-tôt après qu'elles ont été coupées ; mais si l'on n'en a pas l'aisance, on peut les faire venir de quelque distance raisonnable que ce soit, en liant leurs extrémités ensemble, et en les empaquetant avec de la mousse, de la paille, &c. Si on les envoie de bien loin, on met autour de la terre, qui en conservera les extrémités fraîches, jusqu'au moment qu'on voudra en faire usage ; mais avant de les planter, il sera prudent de les laisser tremper dans l'eau pendant douze heures, et même plus long-tems, pour leur faire mieux prendre racine.

Il n'est pas fort important que ces boutures soient des meilleures especes de Vignes ; cependant cette attention n'ets point à négliger quand on le peut aisément. Quand ces seps commencent à produire du fruit, on y greffe, sans beaucoup de peine, les especes qu'on désire, et ces greffes donneront du fruit la même année, et plus abondamment l'année suivante : d'ailleurs, cette opération perfectionnera le pied de Vigne.

5°. Cette plantation étant achevée comme on vient de le dire, la premiere culture qu'elle exige peut être faite de différentes manieres, que l'on peut appeler l'*ancienne et la nouvelle méthode.*

Suivant l'ancienne, plus d'un mois après la plantation, lorsque les *Vignes* commencent à pousser, on coupe les sommets des seps précisément au-dessus du second œil, près de la terre, et on les laisse pousser à l'aise. Ce n'est qu'après la récolte des melons plantés entre les rangs, qu'on l'aboure la terre, pour y semer des Féves, des Haricots, des Bette raves, &c. On laisse les seps pousser jusqu'après la troisieme année révolue, en se contentant de labourer la terre autour de chaque plante en Mars, ou au commencement d'Avril, à la profondeur d'un pied, en observant d'ôter avec la main les racines qui sont trop voisines de la surface, et en mettant sur chaque pied deux bonnes poignées de fumier de moutons à moitié consommé, ou autant de Lupins bouillis. On coupe ensuite

la tête des plantes précisément au-dessous de la premiere branche, qui est quelquefois à un doigt ou deux au-dessus de la terre : on fait cette opération avec un instrument tranchant, comme serpe, couteau à émonder, &c., et on frotte la partie coupée avec de la terre. Quand la plante pousse, on prend la branche principale, après en avoir légèrement retranché le reste; on l'attache avec un jonc verd à un petit bâton pour la soutenir, tandis qu'elle est tendre, et l'empêcher d'être cassée par le vent, et on la laisse ainsi jusqu'à l'émondage de la saison suivante. En émondant les seps, on ne réserve qu'un œil; on met un bâton plus fort, de trois ou quatre pieds de longueur, pour supporter le sep d'une saison à l'autre, et on y attache la branche pour jusqu'au mois de Juillet, avant le commencement des jours caniculaires : alors, on retranche la tête pour arrêter la séve, et favoriser le développement du fruit qui commence dans ce tems à se montrer en petits paquets, de neuf ou dix Raisins sur chaque plante. L'année suivante exige le même traitement, et on continue ainsi jusqu'à la septieme année, qui est le tems où les *Vignes* commencent à donner beaucoup de fruits. Alors, en les émondant, on ne laisse généralement qu'une tête sur les plus fortes plantes, et seulement deux yeux; on les attache à de forts bâtons, de plus d'un pouce de diamètre, et de six pieds environ de longueur, qu'on enfonce d'un pied et plus en terre. Ces bâtons sont de Chataigniers sauvages, qu'on coupe en taillis tous les sept ou huit ans, et qu'on regarde comme les meilleurs pour résister à l'humidité et à la sécheresse. Quand les seps commencent à pousser, on les y attache avec de petites branches d'osier ou de genêt, et on les releve souvent dans le cours de l'été pour les assujettir : l'on retranche les branches gourmandes ou luxurieures; on laisse les choses dans cet état, jusqu'après les jours caniculaires, et l'on ôte ensuite quelques feuilles, pour aider le fruit à mûrir.

N. B. En émondant les seps après la sixieme année, s'ils ont poussé plus d'une branche, comme cela arrive ordinairement, on les retranche toutes comme auparavant, à moins qu'on en ait besoin pour remplir la place de quelques plantes mortes dans le voisinage; dans ce cas, on couche ces branches par un tems humide et chaud, et on les enfonce de plus d'un pied en terre, en portant leurs têtes dans les places vuides. Cette opération s'appelle provigner. *On conserve encore, pour quelques nouvelles plantations, ou pour les vendre à neuf sols sterling le cent, toutes les branches qu'on coupe*

dans la septieme année, et plus tard.

A l'émondage de la septieme année, on conserve la tête la plus basse qu'il est possible, pourvu qu'elle soit vigoureuse, et on tient, autant qu'on le peut, les têtes des seps basses, afin que le fruit puisse jouïr de la réflexion de la chaleur de la terre, lorsque le soleil n'y donne plus; ce qui hâte la maturité du fruit, et lui donne la vie et la vigueur : mais on ne les tient pas cependant assez basses, pour que les bouts des paquets de Raisins touchent à terre, ce qui les exposeroit à être écrasés par les pluies, et à pourrir. On épargne davantage les branches à Chianti, où cependant la Vigne *produit beaucoup de fruits : on conserve ces branches; on les tient en bon ordre, et on les arrange avec art. Il est incroyable avec quelle régularité tous les seps de* Vignes *sont exactement à la hauteur de quatre pieds au-dessus de la terre; ce qui forme le beau coup-d'œil dont on a parlé ci-dessus.*

Méthode moderne.

Un mois ou environ après que les jeunes seps ont été plantés, quand ils commencent à pousser, on les taille précisément au-dessus du premier œil qui reste hors de terre. Lorsque ce bouton a poussé des branches vers le commencement de Juin, et qu'on peut distinguer les plus fortes et les mieux disposées, on ôte légèrement et avec soin, d'un coup de pouce, toutes les autres, et on ne laisse que les plus vigoureuses, et les plus voisines de la terre. On recommence ce travail tous les huit ou dix jours, et plus souvent, si le tems est humide, en ôtant toujours les nouvelles branches que les plantes produisent abondamment, et en ne laissant que la principale, qu'on attache légèrement à un petit bâton, pour la préserver des vents, et la mettre hors des atteintes des ouvriers qui pourroient lui nuire en cultivant les melons semes entre chaque sep. Si, comme il arrive souvent, ces principales branches sont fort luxurieuses, on en pince l'extrémité, et on continue de retrancher les jeunes branches jusqu'au mois d'Octobre, quoique, pour l'ordinaire, il y en ait peu à ôter dès le commencement d'Août. Quelquefois les branches principales produisent du fruit en petits paquets, de cinq ou six Raisins chacun; mais comme ils paroissent tard, ils ne mûriroient pas : d'ailleurs, pour ménager la force de la plante, on les retranche tous, et on laisse les seps dans cet état, jusqu'au commencement du printems. Pendant cet intervalle, on fait la récolte des Choux-fleurs. Au mois de Février, on laboure la terre autour de chaque plante, pour retrancher les

racines qui sont trop voisines de la surface, et on la cultive ensuite, comme il a été dit ci-dessus, à l'occasion de la premiere méthode. La troisieme année, on émonde la branche, en ne laissant qu'un œil dessus; et on laboure ensuite tout le terrein. Pour regagner les frais de cette culture, on seme une espece de Haricots, qui ne s'éleve pas à plus d'un pied, et qui par-là ne peut endommager les seps: alors on donne aux seps des bâtons un peu plus forts, et on continue à les examiner pour retrancher les nouvelles branches, et ôter seulement, trois ou quatre fois pendant l'été, tous les sommets inutiles. A l'émondage de l'année suivante, ils placent de forts bâtons, auxquels ils attachent les branches avec de l'osier ou du genêt. C'est alors que les plantes commencent à produire du fruit; il paroît deux ou trois grappes, qui, comme celles de l'année précédente, mûrissent, mais ne parviennent pas à leur entiere perfection, comme à la quatrieme et cinquieme année: cependant, ces plantes devancent de trois ou quatre ans celles qui sont traitées suivant la premiere méthode, et certainement celle-ci est la meilleure, puisqu'en coupant les têtes suivant la premiere, on perd beaucoup de plantes, et que, par cette seconde, il est rare d'en voir manquer quelques-unes.

N. B. Ce qui vient d'être dit des seps qui parviennent à leur pleine production, ne doit être entendu que de la quantité du fruit qu'ils produisent. Quant à la qualité, elle se perfectionne généralement par dégré, jusqu'à la vingtieme année; ainsi que les seps, s'ils sont bien cultivés. A Chianti, on ne mêle pas avec les bons Raisins, ceux qui proviennent des seps qui ont moins de quinze ou seize ans, et ils prétendent qu'ils acquierent toujours de la qualité jusqu'à cet âge.

Les seps étant par l'une ou l'autre de ces méthodes portés à un état de pleine production, il faut les émonder annuellement, suivant la vigueur des plantes, et les attacher exactement aux bâtons.

En émondant, on ne laisse qu'un œil ou deux au plus sur les plantes, d'une force et d'une vigueur modérée; et, sur les plus fortes, trois ou quatre yeux au plus: ensuite, on en lie les branches, non pas comme auparavant, quand il n'y en a qu'une ou deux, mais en fixant d'autres bâtons moins gros dans la terre auprès de chacune, au sommet desquels, pour mieux soutenir les branches, on les lie avec un osier; on les plie vers le bas, en fixant les têtes dans la forme suivante:

N

Et quelquefois, quand on en trouve

une d'une vigueur extraordinaire, qui a deux bonnes têtes, on les conserve toutes deux, en disposant l'une comme il vient d'être dit; et l'autre, au côté opposé de la tige principale fixée à un bâton, dans la même forme que la premiere; ce qui ressemble à la figure suivante.

ꟿ

Cette opération étant terminée, on continue de tems en tems à attacher les nouvelles branches aux bâtons, et à pincer leurs sommets, quand elles poussent trop fortement jusques vers le tems de la maturité. Quand les jours caniculaires sont passés, on les dépouille de quelques-unes de leurs feuilles, pour aider l'action du soleil sur les fruits qui changent alors de couleur, et en accélerer la maturité.

N. B. Ce que l'on vient de dire sur la maniere de laisser plus d'une tête, et sur le traitement de la Vigne, ne doit s'entendre que des plantes qu'on cultive dans les plaines et sur les collines; car, sur les montagnes les bâtons étant plus forts et plus gros, on y ajoûte encore un ouvrage en bois, sur lequel on coule quelquefois deux têtes, et même trois, en forme de roue.

On peut aussi observer ici que tous les propriétaires de Vignes, en les louant, se réservent toujours le droit de les visiter quand il leur plaît, pour voir si elles sont bien émondées, et si l'on ne laisse pas plus d'yeux qu'il ne doit y en avoir; car il est possible, en trois ans de tems, par l'émondage seulement, de gâter la meilleure Vigne, sans qu'il soit presque possible de la rétablir, et en même tems de lui faire produire beaucoup de Raisins. Cela se fait en laissant cinq ou six yeux au lieu d'un ou de deux, et huit ou neuf au lieu de trois ou quatre; par-là, on affoiblit et on épuise si considérablement les seps, qu'ils ne donnent plus que du bois, et qu'il est impossible après d'y remédier. La seule méthode qu'on puisse employer dans ce cas, est de couper les seps à un pied ou six pouces de terre, et d'élever une nouvelle branche; ce qui, outre le tems perdu, réussira à peine. Les Italiens appellent cette maniere d'émonder, lascia podera, *qui veut dire,* quitter ferme, *terme assez propre.*

Quant au tems d'émonder les seps de *Vignes*, il n'y a aucune regle fixe. Les uns font cette opération immédiatement après la récolte du Raisin, comme à Carignano et au Val-d'Arno; d'autres, en tout tems, suivant leur commodité, et quand la saison est douce. Ils laissent les plus jeunes seps pour les derniers, jusqu'à la fin de Novembre, et jusqu'en Mars à Chianti. Comme le pays est plus froid, et la *Vigne* plus tardive, ils commencent tard dans

le mois de Mars, et même au commencement d'Avril. D'autres font cet ouvrage en deux fois ; d'abord en Novembre, tems auquel ils laissent un œil de plus, et le retranchent en Mars. Cette derniere méthode paroît être la meilleure; cependant, si l'on veut avoir des boutures pour une nouvelle plantation, on ne doit les couper qu'en Fevrier ou en Mars.

Ils ne sont pas plus d'accord sur ce qu'ils sement dans leurs *Vignes*, et sur la maniere de le faire à Chianti. Ils laissent un espace d'environ trois pieds autour de chaque sep, et sement le surplus jusqu'à la muraille basse en froment; et quoique le sol ne paroisse être autre chose que des pierres, et qu'on ne puisse le travailler qu'avec des hoyaux, cependant les récoltes y sont prodigieuses, car elles rendent quinze ou vingt pour un : d'autres ne sement dans ce terrein que des Haricots bas, des Lentilles, ou autres plantes basses semblables ; d'autres enfin n'y mettent rien du tout, suivant l'usage qui a lieu dans les *Vignes* des montagnes. Mais dans les plaines, lorsque les têtes des seps sont plus élevées que le sommet des Féves, ils ne font point de difficulté d'en semer entre chaque rang : mais les plus exacts se contentent d'y semer, sur la fin d'Avril, un rang d'Haricots bas ; tandis que, depuis quelque tems, d'autres plantent deux rangs de seps au lieu d'un, et en forment une espece d'espalier avec de forts échalas. Dans le milieu de ces rangs, réduit à quatre pieds, ils plantent encore une rangée d'Artichauds, qui, étant bien labourés dans un tems convenable, leur servent de nourriture, et font, à ce qu'ils prétendent, plus de bien que de mal à leurs *Vignes*.

Quant à la saison de labourer les *Vignes*, ils conviennent tous que le mieux est de le faire le plus tard possible. Quand ils n'y sement rien, ils ne font cet ouvrage qu'à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, avec la bèche ou le hoyau, suivant la nature du terrein. Pour détruire les mauvaises herbes, et avancer la maturité des plantes, ils remuent la terre avec la houe ou le hoyau ; et, quand ils le peuvent, avec la bèche dans les jours caniculaires : mais en faisant ce travail, ils ont le plus grand soin de ne toucher aucune racine des seps ; car, cette mal-adresse feroit faner les plantes, et gâteroit les fruits, si même elle ne les détruisoit pas.

6°. Pour ce qui est de l'engrais qu'ils mettent sur les *Vignes* en état de produire, ils n'y en portent que chaques cinq ou six ans ; alors ils ouvrent la terre autour des racines, en retranchent les plus petites, que les seps peuvent avoir poussées près

de la surface, et y jettent une ou deux grosses poignées de crottin de mouton, de chevre, ou de bêtes fauves; et, s'ils ne peuvent se procurer une assez grande quantité de ces fumiers, ils font bouillir des lupins, qu'ils mettent à la place. Cette espece d'engrais, quoique bon pour la *Vigne*, a cependant si peu de substance, qu'il doit être renouvelé au moins tous les trois ans; ensuite, ils recouvrent ce fumier. Cette opération se fait dans les mois d'Octobre et de Novembre, afin que les pluies de l'hiver fassent descendre les sucs jusqu'aux fibres des racines.

7°. La saison de cueillir les Raisins et de faire la vendange, est incertaine; cela dépend du tems qu'on a eu pendant le printems et l'été précédent, ce qui la fait varier de quinze ou vingt jours. A Chianti, quand la saison est bonne, on commence à couper le Raisin vers la Saint-Michel; et, dans les plaines, huit ou dix jours plutôt. On se décide toujours sur la maturité de Raisin, et l'apparence d'une saison parfaitement seche.

8°. Les Raisins étant bien mûrs, et le tems chaud et sec, dès que le soleil ou le vent a seché la rosée, on les coupe, on les met dans de petits seaux, et on les porte, si le trajet est long, sur des mulets, et à un endroit voisin au moyen de deux hommes, pour les jetter dans les cuves à vin, après les avoir brisés avec un billot dans ces mêmes seaux; ou bien on les jette sur un châssis ou caisse garnie d'une grille, que l'on arrange avec des planches sur la cuve. Un ouvrier les foule aux pieds, de maniere que le jus, les peaux, les pepins et les tiges passent au travers de la grille, et tombent dans la cuve, qui contient communément quatre ou cinq tonnes, quelquefois huit, dix, et jusqu'à quinze ou vingt, quand on a beaucoup de *Vignes*. On continue toujours de même, jusqu'à ce que la cuve soit remplie. Aussi-tôt qu'elle est pleine, et quelquefois peu d'heures avant, le vin commence à bouillonner; ce qui fait monter les marcs jusqu'au haut, où les peaux, les pepins et tiges forment une croûte épaisse. Ce bouillonnement continue jusqu'à ce que le vin soit bon à être tiré, ce que l'on peut connoître par son goût; et c'est en cela que consiste tout l'art de faire du vin. Les vins des plaines bouillent environ dix jours; ceux des collines, à-peu-près quinze; et ceux des montagnes de Chianti, dix-huit ou vingt jours, et quelquefois davantage, suivant que la récolte a été faite avec plus

ou moins de promptitude. Sur la fin de la fermentation, on goûte le vin chaques huit heures.

N. B. Plus les vins bouillonnent, plus ils sont secs et foncés en couleur. Ils fermentent moins ; ils sont plus doux et plus pâles. On doit entendre tout ce qui est dit ci-dessus, des vins rouges, qui forment le principal produit de ce pays. Mais pour faire des vins blancs forts ou muscadins, on cueille le Raisin avec soin ; on le tient exposé au soleil pendant trois ou quatre jours, et même plus long-tems, et on le met à couvert pendant la nuit, pour empêcher qu'il ne soit mouillé par la rosée.

Après quoi, on le jette dans la cuve, et on ne le laisse fermenter que cinq ou six heures ; on tire ensuite le vin en tonneau, et on le traverse deux ou trois fois pour le rendre beau. Pour celui que l'on nomme Verden *ou* Florence blanc, *on le tire de la cuve presque aussi-tôt qu'il commence à bouillir, que la croûte se forme. On le laisse ensuite fermenter dans le tonneau pendant trente-six heures, ou deux jours tout au plus : on le transvâse ensuite dans un autre ; et, quelques heures après, dans un troisieme et un quatrieme, pour en empêcher la fermentation, et lui donner de la douceur. Mais il n'est jamais parfaitement beau, quoiqu'en Italie et en Angletere plusieurs personnes, et sur-tout les femmes, en fassent leurs délices.*

N. B. Les grains de l'extrémité des grappes étant d'une moindre qualité, et moins mûrs que ceux qui se trouvent près de la tige, quelques personnes qui se plaisent à faire une petite quantité de vin choisi, coupent ces extrémités, et en font pour leur usage un vin bien inférieur à celui que donne le haut de la grappe. Cette pratique, quoique pénible, peut être exécutée en grand, dans les années où les Raisins ne sont pas entièrement mûrs, afin de se procurer une certaine quantité de vin passable.

N. B. Les personnes qui veulent conserver la réputation de leurs Vignes, *coupent l'extrémité des Raisins, les mettent à part, en y joignant ceux qui ne sont pas mûrs, ou qui sont infectés de pourriture ; et de tout ce rebut, font une cuve de vin âpre pour l'ordinaire. Quelquefois aussi elles mêlent de l'eau avec le marc, qui donne alors une boisson agréable et vive, bien préférable au cidre, mais qui s'aigrit quand les chaleurs surviennent.*

9°. Quand le vin est en état, on continue à le tirer, et c'est alors qu'il est véritablement vin, car auparavant il est appelé *mosto*, qui veut dire *moût*. Alors on place une mêche à trois ou quatre pouces du fond de la cuve ; on tire le vin dans de petits barils, et on le verse ensuite dans de grandes bottes, dont quelques-unes contiennent à Chianti jusqu'à sept ou huit tonnes,

mais généralement deux ou trois. Les fonds de ces tonnes ont plus d'un pouce et demi d'épaisseur, et elles sont plus de deux fois aussi hautes que longues. On ne les lave jamais, mais on laisse dedans sept ou huit pots de vin, quand on les vuide au printems ou pendant l'été précédent. Lorsqu'on veut les remplir encore une fois, on fait entrer, par une porte pratiquée dans la tête de la botte, un homme qui frotte le dedans avec une éponge, et le lave avec du vin nouveau, sans en ôter le tartre, qu'ils croient nécessaire pour mieux conserver le vin. Ils laissent le vin dans ces tonneaux, jusqu'à ce qu'ils aient occasion de le vendre après plusieurs années. Ces tonneaux sont quelquefois tapissés intérieurement de trois ou quatre pouces d'épaisseur de tartre, et on a grand soin de les tenir toujours remplis, jusqu'au bondon. Telle est la méthode de Chianti, où l'on fait les meilleurs vins: on les tire de ces bottes; on les traverse dans des tonneaux, et on les envoie ensuite à Florence pour l'exportation. La charge d'un mulet coûte environ une couronne: dans d'autres endroits, on les transvâse dans de plus petits tonneaux pour la consommation du pays; car on ne les exporte gueres, ou au moins on n'en envoie qu'une petite quantité dans d'autres pays, excepté les vins de Carignano et du Val-d'Arno.

Quelques-uns de ces vins ont un goût vif et agréable, sans avoir beaucoup de corps, et plusieurs ne se conservent pas plus d'un été, si ce n'est dans des caves fraîches, et dans les lieux mêmes où ils ont été faits; car en général ces vins sont très délicats. Les vins choisis de Chianti tiennent aussi un peu de cette nature; car dans deux saisons de l'année, au commencement de Juin, et dans les premiers jours de Septembre, lorsque les Raisins sont en fleur, et quand ils commencent à mûrir, quelques-uns, même des meilleurs vins, sont sujets à changer, sur-tout dans la derniere saison. Quelquefois ils deviennent aigres, mais prennent en même tems un goût fort désagréable; ce qui les rend non seulement mauvais à boire, mais même peu propres à faire du vinaigre: on les appelle alors *Setten-brine*. Ce qu'il y a de plus singulier, c'est qu'un tonneau sera gâté, pendant qu'un autre tiré de la même cuve, se conservera parfaitement bon, quoiqu'ils soient tous deux gardés dans la même cave.

Comme ce changement ne se fait pas dans le vin en bouteilles, quoiqu'il puisse également s'y aigrir, je suis tenté de l'attribuer à

quelque négligence, ou au peu de soin qu'on apporte à remplir les tonneaux, qui doivent toujours être tenus pleins. Si l'on a tardé long-tems à les remplir, et qu'on les remplisse alors avec trop de promptitude, l'écume qui se forme, se mêle avec le vin, le gâte, et lui communique un mauvais goût de feuilles de *Vigne* pourries. On peut objecter que ce défaut n'attaque le vin que dans des saisons particulieres, et que, s'il échappe alors, il se conserve bon pendant plusieurs années.

Quant au tems où les vins sont bons à boire, les plus pauvres boivent celui des plaines presqu'aussitôt qu'il est tiré; mais on peut dire que dès le onze de Novembre, on peut en faire usage.

Ceux des collines sont fort agréables à boire vers Noël et au printems. Ceux de Chianti ne sont pas potables avant le mois de Juin, quoiqu'ils soient en état d'être exportés en bottes au mois de Décembre, et en tonneaux ou caisses au commencement de Fevrier; mais si on les met plutôt à-bord des vaisseaux, quoique bons en apparence, il s'y formera un sédiment.

Autrefois l'art de falsifier les vins n'étoit pas connu à Chianti; on se contentoit de jetter, dans chaque grande botte, autant de Raisins choisis et égrainés, que deux ou trois chapeaux pouvoient en contenir: on regardoit cela comme la nourriture du vin, et on appeloit cette opération *Governo*. Les taverniers de ce pays-ci font quelque chose d'à-peu-près semblable, en mêlant de petits vins de notre crû avec les plus forts étrangers, et en rafinant les vins blancs avec du talc, des blancs d'œufs, de la chaux, &c. On croit aussi qu'ils mettent de l'alun dans les vins rouges pour les conserver, et exciter la soif de ceux qui en boivent. Pendant le cours d'une guerre contre les François, un Marchand Anglois de Bordeaux arriva ici dans l'intention de travailler les meilleurs vins de Chianti, qui naturellement sont d'une couleur brillante de rubis, d'un goût agréable, et d'un velouté charmant au goût Anglois. Comme notre nation préferoit alors les vins d'une couleur foncée et dure, il rendit ces vins noirs au moyen d'un *Labrusco* ou Raisin sauvage, qu'il mêloit avec les vins de Chianti; ce qui leur donnoit une couleur plus foncée, et ce goût rude que l'on aimoit en Angleterre.

C'est ce Marchand qui le premier a introduit en Angleterre de pareils vins, en y envoyant une très-grande quantité de tonneaux chaque année. Depuis ce tems, on a

a fait beaucoup de demandes à Chianti ; ce qui a engagé les habitans de ce pays à étendre considérablement leurs plantations, même dans les expositions et sur des terres peu propres à produire du vin. Ils ont aussi cultivé la Brusco ou *Vigne* sauvage, dont ils ont mêlé le fruit avec les autres Raisins dans la cuve, afin de les faire fermenter ensemble ; ce qui a très-bien réussi jusqu'en 1607, où la vendange se trouva fort mauvaise : et, comme l'Angleterre demandoit alors une grande quantité de leurs vins, ils mêlerent tous les petits vins avec les autres ; et comme les meilleurs étoient fort mauvais cette année, ces vins perdirent leur réputation, qui n'a pas encore pu se rétablir, quoique depuis ce tems ils en aient envoyé de fort bons.

On n'en envoie plus à présent en Angleterre qu'en caisses ; mais plus de vins noirs comme autrefois, et on les fait partir précisément aussi tôt qu'ils sont faits. Mais comme ils ont toujours à Chianti, des plantations de Raisins Brusco, bien différents cependant des sauvages, puisqu'ils deviennent beaucoup plus gros et spiritueux, ils continuent à en mêler avec les autres Raisins, pour donner à leurs vins une couleur plus foncée, et une saveur plus forte, qui plaît beaucoup aux Anglois.

Après avoir décrit, d'après les informations que j'ai pu me procurer, de la maniere de traiter les *Vignes* et les vins en Italie, il ne me reste plus qu'à parler d'un fléau, qui, sans compter la grêle, les orages et les gelées, détruit les *Vignes* à Chianti et dans les contrées voisines ; car, dans les plaines on ne s'en ressent point. C'est une très-petite espece de chenille noirâtre, ou d'un vert très-foncé, qui, dans le mois de Mai, attaque les jeunes branches des seps de *Vigne*, lorsque les Raisins sont encore embryons, et les détruit. Ils ont pour cela un remede efficace, qui est de placer un petit anneau de glu autour de la tige de chaque sep, huit pouces environ au-dessus de la terre. Au moyen de cela, aucun de ces insectes nuisibles ne peut monter ; car, je présume qu'ils viennent de la terre, et qu'ils ne sont point portés dans l'air comme quelques autres chenilles, que l'on croit communément être transportées par un vent sec d'orient. Comme ce fléau se fait sentir presque tous les ans dans ce pays, les cultivateurs s'habituent à y pourvoir, et à s'en garantir.

Maniere de faire le vin en Champagne, et comment on peut le porter à la

même perfection dans d'autres Provinces.

Le vin est une liqueur délicate, et un aliment propre à donner de la force, et à conserver la santé, quand on en use modérement; mais dans la plupart des Provinces de France, on le fait avec la plus grande négligence, même dans les endroits où il pourroit être excellent.

Les Champenois sont cependant à l'abri de ces reproches, soit par la délicatesse de leurs vins, soit par le désir qu'ils ont d'en tirer avantage. Ils ont toujours montré une grande industrie dans les efforts qu'ils ont faits pour les rendre meilleurs, que ceux des autres Provinces de ce Royaume.

Il y a à-peu-près quatre vingts ans, qu'ils se sont donné la peine de faire des vins *paillés*, et presque blancs, qui, avant leurs vins rouges, étoient préparés avec plus de soin qu'aucuns des autres vins de France.

Je ne parlerai point de l'ancienne dispute sur la préférence que l'on doit donner aux vins de Champagne ou aux vins de Bourgogne, je me contenterai d'observer tout ce que les Champenois ont imaginé pour donner de la finesse et de l'agrément à leurs vins; et par-là il sera facile de s'appercevoir que l'on peut imiter leurs procédés dans les autres Provinces, et approcher d'assez près de la clarté et de la délicatesse de leurs vins.

Si ces essais donnent quelqu'espérance de succès pour l'avenir, les vins de ces Provinces pourront parvenir à la perfection par dégrés, et devenir délicats, de mauvais qu'ils ont été jusqu'à présent, faute d'avoir jamais cherché à leur procurer une certaine finesse.

Pour avoir un vin excellent, les *Vignes* doivent être bien exposées au soleil, sur-tout au sud, et sur la pente d'une petite colline, plutôt que dans une plaine. Les seps de *Vignes* doivent être bien choisis, et d'une bonne espece de Raisins noirs. Le fond du sol doit être bon, un peu pierreux, et point humide. En Champagne, le grain de terre est très fin, et a une qualité particuliere qu'on ne trouve dans aucune autre Province.

Comme ces sortes de terres sont légeres, il faut y mettre de tems en tems des engrais et de la nouvelle terre : il ne faut cependant pas y porter trop de fumier; car, on rendroit par-là le vin mou, insipide, et sujet à se graisser. On doit communément employer du fumier de vache, parce qu'il est moins chaud que celui de cheval. Dans les terres fortes, on peut le mêler avec le fumier de cheval et de

moutons, pourvu que celui de cheval soit bien pourri, et presque réduit en terreau, et qu'on y mêle autant de fumier de vache, sans quoi il brûleroit les seps de *Vignes*. On met ces engrais dans une fosse; on les arrange par couches alternatives avec de la terre neuve, et on les laisse pourrir pendant un hiver. Vers le mois de Fevrier, on en met un bon panier sur chaque sep, et sur-tout sur les nouvelles plantes, pour les aider à pousser. Il suffit qu'une *Vigne* soit engraissée une fois dans huit ou dix ans, ou chaque année, en n'employant qu'un huitieme ou un dixieme de cet engrais. Après que l'on a porté le fumier sur la place, on ouvre la terre autour des seps, et on fait une petite tranchée autour de la tige, pour y enterrer le fumier dans un tems favorable.

Plusieurs personnes laissent, pendant quelques semaines, cet engrais sur la place, avant de l'enterrer: mais ce n'est pas la meilleure méthode; car l'action de l'air, du froid et du soleil en dissipent les parties les plus subtiles. Mais quand il n'est ni trop froid, ni trop chaud, on peut le laisser à découvert pendant huit ou dix jours, pour lui faire perdre son mauvais goût.

On émonde quatre fois la *Vigne* dans différents tems; mais il faut observer une chose à laquelle on fait rarement attention en Champagne: c'est que dans ce pays on taille la *Vigne* dans le mois de Fevrier, et même en Janvier, tandis qu'on ne devroit jamais commencer cet ouvrage qu'après le quatorzieme jour de Fevrier. En la taillant plutôt, elle pousse aussi plutôt, et devient plus sujette à souffrir de l'intempérie de la saison et des gelées blanches qui la détruisent, quand elles surviennent bientôt après la taille. Mais si l'on differe ce travail jusqu'après le quatorze de Fevrier, elle ne court plus aucun risque.

Les Vignerons qui par avarice entreprennent de cultiver plus de *Vignes* qu'ils ne peuvent en faire, sont forcés de tailler en Janvier. Alors ils se font un tort considérable, et nuisent beaucoup à la plus grande partie de leurs plantes, comme on l'a éprouvé il y a quelques années. On cultive en Champagne deux especes de *Vignes*, qu'on appelle *Vignes hautes*, et *Vignes basses*. Les *Vignes* hautes sont celles qui croissent dans les sols les moins bons, et qu'on éleve à la hauteur de quatre à cinq pieds. Les *Vignes* basses sont celles qu'on ne laisse croître qu'à trois pieds de haut: on enterre celles-ci, ou on les ravale chaque année, suivant l'expression du pays, de ma-

niere qu'on n'en laisse paroître que l'extrémité.

Les *Vignes* hautes produisent abondamment; car un arpent donne souvent sept ou huit pieces de vin. Le produit des *Vignes* basses est peu de chose, mais le vin en est beaucoup plus délicat. Souvent elles ne donnent que deux pieces de vin par arpent, quelquefois moins, et rarement trois et quatre. Pour avoir un vin plus fin, on doit arracher tous les seps des Raisins Blancs, ainsi que ceux de grosse espece de Raisins noirs; cependant, au-lieu de les arracher, on peut, si l'on veut, les greffer.

Mais comme ces greffes ne réussissent pas toujours, dans ce cas on arrache les seps, et on les remplace par de nouveaux plants enracinés, que l'on choisit dans des pépinieres, ordinairement entretenues dans le pays pour cet effet. Le millier des plantes s'y vend communément une pistole.

Un particulier, propriétaire de beaucoup de *Vignes*, pourroit se faire une pépiniere pour son propre usage.

On place ces plants enracinés dans le milieu d'un trou, d'un pied environ de profondeur, que l'on creuse avec un piquet ou hoyau droit. Ces plants enracinés produisent plutôt que les boutures, et commencent à donner un peu de fruit la troisieme année, un peu davantage la quatrieme et la cinquieme, en abondance les années suivantes, et continuent toujours de même pendant soixante ans.

On donne des engrais à ces nouvelles plantes dans la seconde année et la sixieme année, et ensuite chaques huit ou dix ans comme aux autres *Vignes*.

On feroit bien d'arracher chaque année une partie des vieilles plantes qui produisent peu ou rien, et occupent de la place inutilement. Par ce moyen, la *Vigne* seroit constamment renouvelée et en bon état.

Quand il y a des rosées ou de l'humidité dans les mois de Mai, Juin et Septembre, les Vignerons ne doivent pas ravaler ou provigner les *Vignes* dans la matinée; car les rosées qui tombent dans ces mois, sont communément très-froides. Si le soleil ne les dissipe pas, les feuilles des *Vignes* qui en sont humectées, en sont ordinairement brûlées.

Il est aussi très-essentiel de ne pas provigner pendant qu'il y a une gelée blanche, ou des pluies suivies de gelée; car les *Vignes* en seroient certainement détruites.

Il faut arracher de tems en tems les mauvaises herbes qui croissent dans les *Vignes*, les enlever, et les

mettre dans des sacs avec tous les limaçons, qui sont des animaux destructeurs, pour les brûler à quelque distance de la *Vigne*, et en enterrer les cendres.

A la fin de Juin, ainsi qu'à la fin de Mai, suivant que la *Vigne* est plus ou moins avancée, il est nécessaire de couper l'extrémité de chaque branche, afin que la plante ne puisse plus croître en hauteur, et que toute sa nourriture soit conservée aux racines. Il suffit de lui laisser deux pieds et demi, ou trois pieds tout au plus, au-dessus de la terre; le surplus doit être retranché, ainsi que les sommets ou extrémités des jeunes branches qui sortent du bas ou des côtés des tiges. On répète cet ouvrage deux, trois ou quatre fois dans un été, suivant que les *Vignes* font plus ou moins de progrès.

Au printems, on met un échalas près de chaque sep pour les supporter : ces échalas doivent être, autant qu'il est possible, de chêne. Si l'on emploie pour cela le cœur de l'arbre, ils dureront plus de vingt ans; mais les autres durent à peine quatre ou cinq ans : on les aiguise en les façonnant. Les propriétaires doivent toujours avoir les yeux sur leurs ouvriers qu'ils emploient tous les ans pour les appointer de nouveau, afin qu'ils ne les coupent pas trop courts, et qu'ils n'en cassent pas plusieurs qui pourroient encore servir; car souvent en appointant ceux qui sont pourris par le bout, ils coupent encore deux ou trois pouces de bois sain, et en abrègent par-là la durée.

Quand une *Vigne* a été cultivée et ménagée pendant l'été, suivant la méthode commune, et que la vendange approche, on choisit et on prépare des tonneaux neufs; on lave, on frotte et on nettoie le pressoir, et l'on examine soigneusement si les Raisins sont bien mûrs : car, s'ils le sont trop, le vin ne sera pas assez fort; et s'ils sont encore verds, le vin sera dur, et ne sera potable qu'après un tems considérable. En Languedoc et en Provence, les Raisins ont de trop gros pepins. Il y en a trop de blancs, et on les laisse trop mûrir; ce qui rend les vins trop liquoreux. On laisse aussi trop vieillir les seps, et on ne les renouvelle pas assez souvent. La plupart des *Vignes* sont plantées dans des terres trop fertiles ou trop humides, et ne sont pas assez bien exposées.

Pour faire du bon vin au premier pressurage, on examine d'abord si les Raisins sont mûrs; on fait en sorte de ne les cueillir que les jours de grande rosée, et dans des années chaudes, après un peu de pluie, quand on est assez heureux

pour avoir un pareil tems. Comme les Raisins ne sont pas mûrs avant la fin de Septembre, et quelquefois au commencement d'Octobre, on désire rarement la rosée dans le tems de la vendange. Cette rosée donne aux Raisins une fleur, une poussiere ou craie, que l'on nomme *azur*, et une fraîcheur qui empêche le vin de s'échauffer aisément, et de se colorer.

Un jour de brouillard qui survient de tems en tems dans les années chaudes, est un évènement heureux; car le vin en est non-seulement plus blanc et délicat, mais aussi sa quantité augmente de près d'un quart. Un particulier qui ne peut faire que douze pieces de vin en vendangeant dans une matinée chaude et sans rosée, en aura seize ou dix-sept, s'il y a du brouillard; et quatorze ou quinze s'il n'y a point de brouillard, mais seulement une bonne rosée. La raison en est que la rosée, et surtout le brouillard, attendrit le Raisin, de maniere que presque toute sa substance se change en vin.

Le vin qu'on fait avec des Raisins qui n'ont point fermenté dans le moment qu'ils sont coupés, est toujours beaucoup plus pâle; au-lieu que le soleil ayant échauffé la substance du Raisin, le rend plus rouge par le mélange de ses parties; ce qui diminue aussi sa quantité, soit par transpiration, soit parce que sa peau est épaissie et durcie: ce qui fait aussi qu'il est plus difficile d'en exprimer le jus. Cette circonstance, dont la connoissance est due à l'expérience, est d'autant plus intéressante, qu'elle est très-certaine.

On convient en Champagne que le vin appelé *vin de riviere*, est ordinairement plus pâle que celui de montagne; mais on n'en donne pas la raison. Je crois que la cause de cette différence est que les *Vignes* voisines des rivieres jouïssent toute la nuit d'un air frais; au-lieu que les *Vignes* de montagnes ne transpirent pas pendant la nuit, à cause de la chaleur qui vient de la réverbération de la terre. Par la même raison, dans les années fort chaudes, on ne peut s'assurer de la couleur qu'auront les vins de riviere et ceux de montagne; et, dans les années froides, ni les vins de montagne, ni ceux de riviere, ne sont colorés. Ces causes rendent encore les vins de riviere plus mous, plus avancés; et plutôt potables, ou plus durs, plus fumeux, et plus tardifs.

Les Champenois ne cueillent pas tous les Raisins en même tems, et à toutes les heures du jour; mais ils choisissent d'abord les plus mûrs et les plus bleus, ceux

dont les grains sont clair-semés, et qui sont parfaitement mûrs. C'est avec ces Raisins qu'on fait les meilleurs vins; car ceux qui sont plus serrés, et qui n'ont pas les mêmes qualités, conservent toujours du verd. Ils se servent d'un petit couteau recourbé ou serpette pour les couper, et ils font cette opération avec beaucoup d'adresse, en ne laissant que très-peu de queues après. Ils les mettent fort doucemenr dans des paniers, et ne froissent pas un seul Raisin.

Trente Vendangeurs parcourent une *Vigne* de trente arpents en trois ou quatre heures de tems, pour faire un premier pressurage de dix ou douze pieces.

Dans les années humides, on doit avoir grand soin de ne pas mettre des grappes gâtées dans les paniers; et en tous tems, il faut avoir l'attention d'ôter les grains pourris, ou ceux qui sont froissés, ou tout à-fait dessechés, sans cependant jamais les arracher des grappes.

On commence à cueillir les Raisins une demi-heure après le lever du soleil; et si le ciel n'est pas couvert de nuages, et que le tems soit un peu chaud, on finit vers les neuf ou dix heures pour les vins du premier pressurage; parce que, passé cette heure, le Raisin seroit échauffé, et rendroit le vin fumeux.

En conséquence, on emploie un grand nombre de Vendangeurs, afin de pouvoir cueillir, en deux ou trois heures, assez de Raisins pour un pressurage. Si le tems est couvert, on peut vendanger pendant tout le jour.

Les Vendangeurs et les Pressureurs doivent prendre garde que les Raisins ne soient point sales, ni échauffés, et de ne point leur faire perdre leur craie avant de les pressurer.

Quand le pressoir se trouve dans le voisinage de la *Vigne*, il est aisé d'empêcher le vin de prendre de la couleur, parce qu'on peut y transporter les Raisins doucement, proprement, et en peu de tems; mais quand il est éloigné de deux ou trois lieues, et qu'on est obligé de voiturer les Raisins dans des tonneaux et sur des charriots pour les pressurer à leur arrivée, on a peine à empêcher que le vin ne soit coloré, si ce n'est dans des années froides et très-humides.

C'est un principe certain que, lorsque les Raisins sont coupés, plutôt ils sont pressurés, et plus le vin est blanc et délicat; car, plus le vin reste sur le marc, et plus il devient rouge. Ainsi, il est fort important de hâter la récolte du Raisin, pour le pressurer le plutôt possible.

Les pressoirs de la Champagne sont fort commodément placés; les particuliers qui ont beaucoup de *Vignes*, ont leurs pressoirs dans l'enceinte même de ces *Vignes* ou dans leur voisinage. Dans quelques endroits où les pressoirs sont bannaux, on en voit de différentes grandeurs et de différentes formes. On donnera, à la fin de cet Article, une description exacte de ces pressoirs.

Les plus petits ont environ sept pieds et un quart. Les moyens, à-peu-près dix à douze pieds, et les plus grands, quinze ou dix-huit pieds. Les plus petits, qu'ils appellent *Etiquets*, coûtent sept ou huit-cents livres. Les moyens, appelés *Cage* ou *Teisson*, environ deux milles livres; et les plus grands, deux mille écus, et quelquefois davantage, suivant les prix du bois dans les différents cantons. Dans le Languedoc et la Provence où le bois est rare, ces sortes de pressoirs coûtent si chers, que peu de personnes sont en état d'en faire la dépense.

Quand les Raisins ont été mis sur le pressoir, ils placent dessus trois grosses perches de dix à douze pouces de circonférence, une à chaque bout en longueur, et la troisieme au milieu, et dans le même sens. Celles de côté servent à marquer les lignes qu'ils doivent suivre avec leurs pelles tranchantes. En coupant le marc, cette substance est pressée sur deux côtés. Après que la coupe est faite, ils mettent sur ces perches et sur les Raisins des planches de la longueur de la maie, et sur ces planches, des demi-poutres de huit ou neuf pouces de diamètre, qu'ils appellent *mayaux*; ils les placent à un pied de distance les unes des autres, et en forment quatre ou cinq rangs, qui se croisent en travers, ce qui fait une pile d'environ quatre ou cinq pieds. Ils abaissent sur le tout trois ou quatre grosses poutres, d'une pesanteur énorme, qui sont placées au milieu de la presse en travers, et soulevées à un bout par deux poutres de côté, qui sont enfoncées de quinze à vingt pouces dans la terre, et fixées aux bâses qui les traversent. A l'autre bout, est ce qu'on appelle une *cage* ou *roue*, avec une vis, pour soulever ou abaisser les grosses poutres sur les mayaux, et presser les Raisins. Ils soulevent ensuite, par les poutres de la vis, le bout des arbres sur le côté de la roue ou cage, qui abaisse l'autre bout des poutres du côté. Ils chassent deux ou quatre coins de bois entre la coche, qui est dans les poutres de côté, et ces poutres sont aussi abaissées pour les tenir dans leur position,

et les empêcher de se soulever, et ils abaissent ensuite l'autre bout au moyen de la vis, qui sert également à le soulever. Ils se servent de larges pelles d'acier, d'un pied de largeur, sur un et demi de longueur, fort lourdes et tranchantes à l'extrémité, pour couper aisément le marc des Raisins sur les quatre côtés.

Ils commencent par abaisser les grosses poutres sur les Raisins, et ils appellent le vin qui coule alors, *Vin de goutte*, parce que c'est le plus fin et le plus exquis du Raisin. Ce vin est fort léger, et n'a pas assez de corps. Quelques-uns nomment ce premier pressurage l'*abaissement*, ce qui doit être fait avec beaucoup de dextérité et de promptitude; car il faut tout de suite décharger le pressoir, pour remettre dans le milieu tous les Raisins qui ont pu glisser sur les côtés, et les pressurer tous promptement une seconde et une troisieme fois. Ils appellent ce second et autres abaissements, *la premiere, la seconde, la troisieme coupe, &c.*, qui doivent être faites en moins d'une demi-heure, si l'on veut avoir du vin fort blanc, parce qu'il ne faut pas donner le tems aux Raisins de s'échauffer, ni à la liqueur celui de séjourner dans le marc.

Ils mêlent ordinairement le vin de l'abaissement avec celui de la premiere et seconde coupe, et quelquefois avec celui de la troisieme; mais fort rarement, et suivant que les années sont plus ou moins chaudes. C'est ce qu'ils appellent *Vin fin* de premier pressurage.

Quelques-uns se réservent un ou deux quartauts de la premiere goutte ou du premier abaissement; mais il est trop léger, et n'a point assez de corps pour pouvoir être transporté.

Des personnes habiles prétendent que le vin des premiers abaissements ne doit être mêlé qu'avec celui de la premiere coupe, si l'on veut l'avoir beaucoup plus délicat; que d'ailleurs on a assez de tems pour faire ce mélange dans la suite, en cas qu'on trouve les vins trop légers et trop blancs; au lieu qu'en les mêlant au pressoir, il n'y a plus de remede.

A chaque coupe, on éleve les grosses poutres, et on ôte tous les mayaux, les planches et les perches posées immédiatement sur les grappes, ou le marc. On coupe ce marc sur les quatre côtés, avec des pelles d'acier tranchantes, ou des hachettes, et on rejette sur le pain, avec des pelles de bois, ce qui est coupé: on l'arrange de façon qu'il ne puisse se répandre. Dans les presses, qu'ils appellent *Etiquets*,

on prend garde que la roue qui est dans le milieu, porte également sur la totalité de la masse.

Dans le pressoir, la cage ou teisson ayant ses poutres portées plus sur le côté de la roue que sur les coins, la masse doit nécessairement être placée plus en pente vers la roue, que vers le côté des coins. Cela se comprendra aisément, en examinant les descriptions des différentes presses. Il faut aussi observer qu'à chaque fois que l'on coupe les Raisins ou le marc, on hausse le sac, parce qu'il est toujours placé de maniere qu'il y a un tiers de moins au bas qu'au sommet.

La seconde coupe donne plus de vin que l'abaissement et la premiere coupe, parce que les Raisins se brisent mieux alors, et ne glissent pas tant sur les côtés.

On fait couler le vin du pressoir dans un poinçon défoncé, ou quelques autres grands vaisseaux préparés pour cet effet, et enfoncés dans la terre, pour le recevoir. Au premier mesurage, il paroît un peu rouge, mais il perd ce peu de couleur, suivant qu'il a bouilli, et qu'il s'est clarifié dans le tonneau, et alors il devient parfaitement blanc, sur-tout quand les deux premieres coupes ont été exprimées avec promptitude; mais principalement lorsque les Raisins ont été cueillis pendant la rosée, ou par un tems sombre. Quoique ces vins soient blancs, ils les appellent *gris*, parce qu'ils ne sont faits que de Raisins noirs.

Si l'année est chaude, et que le vin de la troisieme coupe ait de la couleur, il ne faut pas le mêler avec celui des précédentes; mais avec celui de la quatrieme, et quelquefois, mais fort rarement, avec celui de la cinquieme. On ne presse pas aussi fort les dernieres coupes que les premieres, et on laisse un intervalle d'une bonne demi-heure entre chacune. Le vin qui en provient, ayant plus de couleur, est appelé *Œil de perdrix*, ou *Vin de coupe*. Ce vin est fort, agréable, beau; il est bon pour l'ordinaire, et il devient toujours meilleur en vieillissant.

Quand le vin de la quatrieme coupe est trop foncé, ils ne le mêlent point avec celui de la premiere et de la seconde, mais le laissent avec le vin des cinquieme, sixieme et septieme coupes, qu'ils appellent *Vin de pressoir*. Ce vin est d'un rouge foncé, assez dur, mais bon pour une boisson de ménage. S'ils ne sont pas pressés, il laissent un intervalle d'une heure et demie entre chacune de ces trois dernieres coupes, pour que le vin s'écoule insensiblement, et que les hommes employés à ce travail, aient le tems de se repo-

ser; car cet ouvrage, qui est très-fatigant, dure continuellement jour et nuit pendant environ trois semaines. Les Vignerons de la Champagne pressent si fortement les Raisins, qu'après avoir fini et déchargé la maix, le marc est aussi dur qu'une pierre. Ils le mettent dans de vieux tonneaux, et en tirent une eau-de-vie de très-mauvais goût, qui est cependant bonne à plusieurs usages.

Ceux qui ont beaucoup de *Vignes*, font deux, trois ou quatre premiers pressurages de vin fin, pour lesquels ils choisissent toujours les Raisins les plus délicats et les plus mûrs. Ces sortes de vins sont toujours supérieurs à tous les autres pour la qualité et le prix; car, lorsque le vin d'un premier pressurage se vend six-cents livres la queue, celui du second ne vaut pas plus de quatre-cent-cinquante livres, quoique tous deux sortent de la même *Vigne*.

Dans chaque premier pressurage, il y a ordinairement deux tiers de vin fin, un demi-tiers de vin de coupe, et un demi-tiers de vin de pressoir. Ainsi, dans une bonne cuvée de cinq ou six pieces de vin, on en a trois ou quatre de taille, et deux ou trois de pressoir.

Des Raisins communs et noirs qui restent après les premiere, seconde ou troisieme cuvée, ils en font une autre où ils mêlent ceux qui ne sont pas bien mûrs, et qu'ils nomment *Verdelets*. Ce mélange produit un vin assez coloré, que l'on vend aux habitans de la campagne ou pour les domestiques. Ils laissent ces Raisins deux jours entiers dans une grande cuve, avant de les pressurer, afin de donner plus de qualité au vin; ensuite ils mêlent au pressoir tout le produit des différentes tailles ou coupes.

Les Raisins blancs n'entrent point dans cette cuvée; ils les laissent sur les seps jusques vers la Toussaint, et quelquefois jusqu'au huit ou dix de Novembre, tems auquel les matinées sont froides: ainsi, ils en font un vin bourru, c'est-à-dire, un vin nouveau et doux qui n'a point fermenté, et qu'ils vendent aussi-tôt.

Ce vin est encore meilleur, quand les Raisins ont été pincés par les gelées blanches d'Octobre et de Novembre, ou au moins flétris par des matinées très-froides. Un peu de pourriture dans ces Raisins ne nuit point au vin, si on lui donne le tems de se purifier par fermentation, et de rejetter toute l'ordure qu'il contient.

On peut, si on le veut, mêler le vin blanc avec le vin de taille, quand on a occasion de le vendre tout de suite après qu'il a bouilli. Ce vin est alors agréable à boire,

assez paillé, et d'un bon corps.

Tous les vins fins doivent être mis dans des tonneaux neufs, ainsi que ceux de taille; mais les vins rouges, le verd, et ceux de pressoir, peuvent être mis dans de vieux tonneaux, pourvu qu'ils soient encore bons.

Il ne faut jamais frotter les tonneaux avec du soufre; on se contente de les laver avec de l'eau commune un peu avant de les remplir, et de leur donner le tems de bien égoûter. On peut mêler avec l'eau quelques grosses poignées de fleurs ou de feuilles de Pêcher, que l'on prétend être très favorables au vin. En Champagne, on met ordinairement les vins dans des quartauts et des tonneaux.

La mesure de la riviere est différente de celle de la montagne. Les pieces de riviere contiennent environ deux-cent-dix pintes de Paris, et le quartaut cent-dix; les pieces de montagne, deux-cent-quarante, ou pour le moins deux-cent-trente, et le quartaut cent-quinze ou cent-vingt. On fait une marque à chaque piece et à chaque quartaut avec de la craie, pour distinguer le vin de la premiere, de la seconde et de la troisieme cuvée, le vin de taille et de pressoir, le vin blanc et le verd: on y marque aussi le nom de la *Vigne* d'où les Raisins ont été tirés.

Depuis quelques années, des particuliers de la Champagne ont entrepris de faire du vin aussi rouge que celui de Bourgogne, et ils ont assez bien réussi quant à la couleur; mais selon moi, ces sortes de vins sont inférieurs à ceux de Bourgogne, en ce qu'ils ne sont pas aussi moëlleux ni aussi agréables au goût; néanmoins bien de gens en demandent et les préferent.

Comme les vins gris sont un peu tombés, on fait, depuis quelques années en Champagne, beaucoup de vin rouge, que l'on débite très-bien en Flandres pour du vin de Bourgogne.

De tous ces vins, il n'y en a point de meilleurs pour la santé, ni de plus agréables que le vin gris de Champagne, celui qu'on appelle *Œil de perdrix*, ou les vins des deux premieres tailles d'un premier pressurage, dans les années assez chaudes.

Ce vin a du corps, de l'acidité, du feu, un parfum, une vivacité et une délicatesse qui le rend bien supérieur à tous les vins les plus exquis de la Bourgogne; et ce qui devroit engager à le préferer, c'est sa légereté qui le fait couler et passer bien plus promptement qu'aucun autre vin de ce Royaume.

C'est une erreur de croire que

le vin de Champagne peut donner la goutte ; car à peine voit-on, dans cette Province, un seul homme attaqué de cette maladie : ce qui, selon moi, est la meilleure preuve du contraire.

Pour faire du bon vin rouge en Champagne, il faut cueillir les Raisins noirs pendant la chaleur du jour, les bien choisir, et avoir soin de ne pas les mêler avec les hauts vins, ni avec les verds, ou ceux qui sont presque tous pourris : on les laisse deux jours dans la cuve, où la liqueur devient rouge par la fermentation. Quelques heures avant de les porter sur le pressoir, on les foule aux pieds, et on en mêle le jus avec le marc, sans quoi le vin ne seroit pas assez rouge. Si on le laissoit plus de deux jours dans la cuve, il prendroit trop le goût des pepins. En le mêlant avec le vin de pressoir, il deviendroit trop épais, trop dur, et désagréable.

Le vin du premier pressurage étant enlevé, et les tonneaux marqués, on les met en rangs dans une cave ou une cour. Ceux qui font beaucoup de vin, et qui sont de bons économes, ont soin de recueillir l'écume qui sort des tonneaux, tandis que les vins fermentent par le moyen d'une espece d'entonnoir recourbé vers le bas, qui fait tomber l'écume dans un grand baquet de bois placé entre deux tonneaux. Ils jettent ensuite cette écume sur les vins de pressoir. Peu de personnes cependant usent de ce moyen.

On laisse fermenter les vins gris dans les tonneaux pendant dix ou douze jours, parce que ces vins se débarrassent de leur ferment plus ou moins vîte, suivant qu'ils ont plus ou moins de chaleur, ou suivant que les années sont plus ou moins chaudes.

Après que le vin a fermenté, on bouche les tonneaux avec leurs bondons, et on laisse sur le devant une ouverture du diamètre du petit doigt, qu'on bouche dix ou douze jours après avec une cheville de bois appelée *broche*. Cette cheville déborde d'environ deux pouces, pour pouvoir la tirer plus aisément, et la remettre ensuite.

Pendant tout le tems que les vins fermentent, il faut tenir les tonneaux remplis, afin qu'ils puissent rejetter facilement tout ce qu'ils contiennent d'impur : c'est pourquoi on les remplit chaques deux ou trois jours, avant que les bondons soient mis ; chaques huit jours par le petit trou de la broche pendant le premier ou les deux mois suivants ; et ensuite une fois tous les deux mois pendant tout le tems que le vin reste dans la cave, fût-ce même plusieurs années.

Quand les vins n'ont point assez de corps, ou lorsqu'ils sont trop verds, comme cela arrive souvent dans des années froides et humides, ou quand ils ont trop de liqueur, comme ils y sont sujets dans les années chaudes et seches, trois semaines après qu'ils ont été faits, il faut rouler les tonneaux cinq ou six fois, pour bien mêler le vin avec les lies, et continuer ainsi chaques huit jours pendant un mois. Ce mêlange de la lie étant répeté, renforcera le vin, l'adoucira, hâtera sa maturité, et le rendra potable en aussi peu de tems que s'il avoit été transporté d'une place à l'autre.

Il faut laisser les vins dans le cellier jusques vers le dix d'Avril, pour le mettre alors dans les caves voûtées ; mais aussi-tôt que les premiers froids de l'automne commencent à se faire sentir, on les transporte de nouveau dans le cellier. Il est important d'observer à ce sujet que les vins doivent toujours être tenus dans des endroits frais, afin qu'ils ne puissent jamais souffrir de la chaleur ; et comme les caves voûtées sont plus fraîches en été, et plus chaudes en hiver, que l'air extérieur, aussi-tôt que la saison devient chaude, il faut y mettre les vins, tant ceux qui sont en tonneaux, que ceux qui sont en bouteilles, et les remonter dans le cellier quand l'air extérieur devient froid.

Rien n'est mieux imaginé que de transvâser des vins ; car l'expérience prouve que c'est la lie qui les gâte, et qu'ils ne sont jamais meilleurs et plus vifs que lorsqu'ils ont été bien transvâsés. Si l'on veut les mettre en bouteilles, ou les conserver en tonneaux, on doit toujours les transvâser d'un tonneau dans un autre, au moins deux fois, en lavant bien l'un, et en laissant la lie dans le premier.

On transvâse les vins pour la premiere fois vers le milieu de Décembre, pour les éclaircir ; la seconde, vers le milieu de Fevrier; et en Mars et Avril, environ huit jours avant de les mettre en bouteilles. On emploie, pour chaque piece de vin, du talc très-blanc, de la pesanteur d'une couronne d'or, de deux deniers quinze grains, ou de soixante-trois grains : on en prend un pareil poids autant de fois qu'on a de pieces de vin à transvâser. On met cette quantité de talc dans une ou deux pintes de même vin, et on le laisse ainsi un jour ou deux, pour lui donner le tems de se dissoudre : d'autres le mettent dans une pinte d'eau, ou dans un plus grand volume, suivant sa quantité, pour en avancer la dissolution, qui est toujours difficile à faire. Quelques uns le

mêlent dans une pinte d'esprit-de-vin. Quand le talc est ramolli, on le bat pour le bien diviser; et quand ses parties sont suffisamment séparées, on répand dans le vaisseau qui contient cette dissolution, autant de pintes de vin qu'on a de tonneaux à transvâser. On bat ensuite le talc encore une fois, et on le passe dans une chausse très-serrée. Souvent on ajoûte encore du même vin pour bien détremper le talc; et quand il ne reste plus rien dans la chausse, on passe la liqueur à travers un linge, et on met une bonne pinte au moins de cette liqueur dans chaque tonneau, et une demi-pinte dans chaque quartaut.

On agite ensuite le vin pendant deux ou trois minutes seulement, dans le milieu du tonneau avec un bâton, sans l'enfoncer plus avant. Un particulier a nouvellement trouvé une méthode plus prompte pour dissoudre le talc. Il le fait fondre dans une poële sur le feu, et le réduit en une boule molle comme de la pâte: cette préparation préliminaire rend le talc plus dissoluble dans le vin. En le fondant ainsi, on doit avoir soin de n'y pas mettre trop de liqueur, et de proportionner l'eau ou le vin à sa quantité.

Le talc travaille ordinairement en deux ou trois jours, quoiqu'il ne clarifie quelquefois le vin que dans sept ou huit jours, et toujours il faut attendre que le vin soit clair pour le bien transvâser. En hiver, le tems est quelquefois si peu propre pour cela, qu'il est nécessaire de mettre une seconde fois du talc dans le même tonneau, et à la même quantité; mais quand le tems est clair et froid, le vin se clarifie parfaitement bien, et en beaucoup moins de jours. Sa couleur est alors beaucoup plus vive et plus brillante que s'il avoit été clarifié, et transvâsé dans un tems plus doux et humide.

Aussi-tôt que les vins sont clairs, il faut les transvâser dans d'autres tonneaux. Quatre ou cinq tonneaux neufs suffisent pour transvâser deux ou trois-cents pieces de vin; car, lorsque les premiers sont vuides, on ôte la lie, qu'on verse dans de vieux tonneaux: on les lave, et on s'en sert pour transvâser d'autres pieces.

Rien n'est plus curieux que la maniere dont les Champenois transvâsent leurs vins, sans déplacer les tonneaux. Ils ont pour cela un tuyau de cuir, semblable à un boyau, de quatre ou cinq pieds de longueur, sur six ou sept pouces de circonférence, bien cousu, à double couture, afin que le vin ne puisse couler à travers, et à chaque bout duquel est un tuyau

de bois, de dix ou douze pouces de longueur, sur six à sept pouces de circonférence à une de ses extrémités, et quatre environ à l'autre. Le gros bout de chacun de ces tuyaux entre dans le canal de cuir, auquel il est fortement assujetti avec du fil-retors; ils ôtent le bondon du tonneau qu'ils veulent remplir, et font entrer à sa place le tuyau de bois avec un maillet: chacun de ces tuyaux est garni dans le bout avec du linge. Ils les attachent à deux pouces environ en-dedans, et à un pouce au moins du gros bout. Se diminuant insensiblement en allant vers le petit bout, ils mettent un large siphon de métal au bas du tonneau qu'ils veulent tirer, et ils ajustent aussi dans ce siphon le petit bout du tuyau de bois attaché à celui de cuir. En ouvrant ensuite le siphon ou l'anche, sans le secours de personne, presque la moitié du vin passe dans le tonneau vuide, par le seul poids de la liqueur. Quand elle est parvenue au niveau, et qu'elle ne coule plus, ils ont recours à une espece de soufflet, d'une construction fort singuliere, pour forcer le vin du tonneau qu'ils veulent vuider, à passer dans celui qu'ils remplissent.

Ce soufflet a environ trois pieds de longueur, sur un pied et demi de large. Sa forme est la même que celle du soufflet ordinaire, jusqu'à environ quatre pouces du petit bout; mais à cette distance, il a trois ou quatre pouces de largeur. Dans l'intérieur à cet endroit, l'air ne passe que par un trou d'un pouce de calibre. Près de ce trou, sur le côté du petit bout du soufflet, se trouve une souspape, ou un morceau de cuir, en forme de langue ou piston de pompe, qui y est attaché, et se tient tout près, à côté du trou et de l'embouchure; de sorte que le soufflet étant soulevé pour prendre air, et l'air une fois passé par ce trou, entre dans le tonneau sans pouvoir rentrer dans le soufflet, qui n'en reprend et ne se remplit encore une fois, que par le trou au-dessous.

L'extrémité du soufflet est différente de celle des autres; elle est bien fermée par un tuyau de bois d'un pied de longueur, joint en-dedans, collé, et très-fortement attaché par de bonnes chevilles, et qui conduit l'air vers le bas. Ce tuyau est rond, et de neuf ou dix pouces de circonférence au sommet; mais son diamètre diminue insensiblement vers le petit bout, qui peut aisément entrer dans les tonneaux par le trou du bondon, à la circonférence duquel il se joint si exactement, que l'air ne peut ni entrer, ni sortir en aucune maniere.

Ce tuyau pénetre dans le tonneau jusqu'à deux pouces de l'extrémité du soufflet ; et comme il est à moitié rond au sommet, on le force avec un maillet dans le tonneau. A deux doigts environ au-dessus du bout de ce tuyau, il y a un crochet ou crampon de fer d'un pied de longueur, qui passe au-travers d'un anneau de fer attaché avec des clous au tuyau. On assujettit le soufflet par ce crochet aux cercles du tonneau, sans quoi la force de l'air repousseroit le soufflet, et le feroit sortir du trou du bondon, et le tonneau mis en perce, ne pourroit se vuider.

Le méchanisme de ce soufflet est aisé à concevoir. L'air entre facilement par l'ouverture de dessous, pénetre vers l'extrémité, suivant que le soufflet est plus ou moins serré, et enfile le tuyau qui le fait descendre vers le bas, pour empêcher cet air de rétrograder, quand le soufflet est ouvert de nouveau. Il y a dans cet espace, une souspape ou languette de cuir, placée, comme on l'a dit, sur l'intérieur du trou, pour fermer cette ouverture, quand on veut reprendre du nouvel air. Ce nouvel air pousse toujours doucement en serrant le soufflet dans le tuyau, parce que la souspape s'ouvre à proportion qu'elle est forcée par l'air ; ainsi, il y entre continuellement un nouvel air dans le tonneau, sans qu'il puisse en sortir, parce qu'il se trouve bien arrêté par le tuyau qui le conduit en-dedans, et la souspape fermée par ce nouvel air.

Cet air chassé continuellement par la force du soufflet, presse également la surface du vin contenu dans le tonneau, sans lui causer la moindre agitation, et le force de passer par le tuyau du cuir, dans l'autre tonneau que l'on veut remplir. L'air contenu dans ce dernier, s'échappe facilement par le trou du bondon qui reste ouvert.

Ce soufflet fait sortir tout le vin du tonneau, à l'exception de dix ou douze pintes, et l'on s'apperçoit qu'il est arrivé à ce point, quand le vin siffle dans le siphon. Alors on ôte les deux tuyaux de dessus les tonneaux, et l'on ferme aussi-tôt le trou du haut avec une broche ronde de chêne, que l'on chasse à coups de maillet : on débarrasse ensuite le tuyau de bois, qui est dans l'anche de métal du tonneau vuide, et on laisse écouler doucement quelques pintes de vin clair dans un baquet.

On observe avec attention à chaque moment dans un verre net, si le vin est clair. Dès qu'on apperçoit le moindre trouble ; on arrête l'anche, sans attendre qu'il soit plus chargé, et on verse tout de suite dans un seau le peu de vin qui

reste dans le tonneau : on met le vin clair qui a coulé par l'anche dans le tonneau, qu'on remplit au moyen d'un entonnoir de fer blanc, dont la tige a environ un pied de longueur, afin que le vin qui passe à travers, ne puisse causer aucune agitation à celui du tonneau; et pour qu'il ne puisse y passer aucune ordure, il y a dans le fond de cet entonnoir une platine de fer blanc, percée de petits trous, qui arrête tout ce qui pourroit se présenter de trop épais.

On mêle ensemble, dans un tonneau séparé, tous les fonds des pieces vuidées; et aussi-tôt qu'il y en a un de vuide, ce qui se fait en moins d'une demi-heure, on le lave avec un seau d'eau, on le laisse égoutter pendant l'espace de quelques minutes, et on le remplit ensuite avec le vin d'un autre que l'on veut transvâser.

Le vin qui a déjà été transvâsé une fois, doit l'être une seconde fois dans le tems marqué ci-dessus. Quelquefois l'on est obligé de le faire une troisieme fois, pour lui donner une couleur vive, s'il ne l'a pas; mais quatre jours avant de le transvâser, on lui donne une frisure, suivant l'expression du pays, en y mettant un tiers de la quantité ordinaire de talc.

Les personnes les plus expérimentées transvâsent leurs vins d'un tonneau dans un autre, aussi souvent qu'ils les changent de place; c'est-à-dire, en les descendant du cellier dans la cave, et en les remontant de la cave au cellier, suivant les différentes saisons. On m'a assuré que dans quatre années, ils les transvâsent ainsi douze ou treize fois. Ils prétendent que cela les conserve, les soutient, et les rend plus fins et plus délicats.

Ils pensent que le vin, formant continuellement de la lie, qui lui donneroit de la couleur, doit être, si on veut le conserver blanc, souvent transvâsé d'un tonneau dans un autre, ou mis en bouteilles; que l'on ne doit point craindre d'affoiblir les vins par cette opération, parce que plus ils sont transvâsés, plus ils acquierent de vigueur, et plus ils sont vifs et brillants en couleur.

Quoique j'aie dit qu'ils ne devroient pas soufrer leurs tonneaux, cependant ils ne manquent pas de le faire la premiere fois qu'ils transvâsent. Ils trempent pour cela un morceau de gros linge dans du soufre fondu, et ils en coupent, pour chaque tonneau de vin fin, un bout de la grandeur environ du petit doigt, et le double pour chaque tonneau de vin ordinaire: ils l'allument, et le placent sous le bondon du tonneau qu'ils vuident, avant de faire usage du soufflet.

A mesure que le vin descend, il attire à lui une odeur de soufre presqu'imperceptible, qui suffit pour lui donner une couleur plus vive : on peut réiterer encore cette opération au second transvâsage, s'il n'en a pas pris le goût au premier; car dans ce dernier cas, il faudroit le transvâser la seconde fois sans y mettre de mêche, pour lui faire perdre le goût du soufre, qu'il ne doit jamais avoir.

Les vins ainsi clairs et beaux peuvent se conserver très bien dans le tonneau pendant deux ou trois années, et ne rien perdre de leur qualité, soit dans la cave, soit dans le cellier : ceci doit s'entendre surtout des vins de montagnes qui ont un bon corps. Ceux de riviere perdent leur qualité dans le tonneau, et doivent être bus dans les deux premieres années, s'ils ne sont pas mis en bouteilles; car, s'ils y sont mis, ils se conservent quatre, cinq et six ans.

Les bouteilles rondes sont fort en usage en Champagne. Comme il y a beaucoup de bois dans cette Province, on y a établi trois fort bonnes Manufactures de verre, où l'on ne fabrique presque que des bouteilles de six pouces environ de hauteur, avec un cou de quatre ou cinq pouces, qui contiennent ordinairement une pinte de Paris, ou un demi-verre de moins. On les vend communément douze ou quinze livres le cent. Il y en a toujours une certaine quantité dans chaque maison. Quand on veut boire une piece de vin, on la tire dans des bouteilles bien rincées et égouttées, afin que tout le vin de la piece soit également bon.

Quand on veut mettre une piece de vin en bouteilles, on place dans le tonneau un petit siphon de métal recourbé vers le bas, et dont l'extrémité entre dans la bouteille, au-dessous de laquelle on met un seau pour recevoir le vin qui peut se répandre. On bouche chaque bouteille soigneusement avec un bon bouchon, bien choisi, sain, solide et compacte. Ces bons bouchons coûtent cinquante sous ou un écu le cent. On ne peut apporter trop de soin dans leur choix; car, lorsqu'ils sont défectueux, ils gâtent le vin : cette précaution est essentielle, quand on veut conserver du vin, ou le faire voyager en bouteilles.

Lorsque l'on fait usage de bouteilles qui ont déjà servi, on les nettoie avec du petit plomb en grains, pour en tirer l'ordure qui reste attachée dans le fond; cependant les petits clous valent mieux pour cet usage, parce qu'ils enlevent plus exactement tout ce qui est collé sur le verre.

Les bouteilles étant toutes rem-

plies, on assujettit le bouchon avec une forte ficelle ; et lorsque c'est un vin fin, on met un cachet de cire d'Espagne sur le bouchon, afin que le vin ne puisse être changé par les domestiques. Quelques personnes font aussi mettre leurs armes sur les bouteilles; ce qui n'en hausse le prix que de trente sous par cent.

Quand toutes les bouteilles sont bien bouchées, ficelées et cachetées, on les met dans une cave voûtée, ou dans un cellier, couchées et appuyées l'une contre l'autre; car si elles étoient debout, il se formeroit un dépôt de fleurs blanches sur le vin, dans le petit espace vuide qui se trouve au sommet du cou de la bouteille, qui ne doit jamais être remplie jusqu'au bouchon, mais dans laquelle on laisse toujours un espace vuide d'environ six lignes. Sans cette attention, le vin qui fermente dans différentes saisons de l'année, casseroit un grand nombre de bouteilles ; ce qui arrive encore souvent, malgré toutes les précautions, surtout quand le vin a beaucoup de chaleur, ou qu'il est un peu verd ou piquant.

Dans quelques années, le vin devient gras et gluant, même dans les bouteilles placées dans les caves voûtées, de maniere qu'il file comme de l'huile en le versant. Cette maladie attaque les vins, qu'on laisse plusieurs mois sans les changer de place. En les laissant plus exposés à l'air, ils perdroient plus de leur viscosité, qu'en les tenant dans la cave.

Quand on est obligé de boire un vin visqueux, on secoue fortement la bouteille pendant un demi-quart d'heure : on la débouche aussi-tôt après ; et en l'inclinant un peu, on en fait sortir un demi-verre d'écume. Après cette opération, le reste du vin est potable.

Il y a environ quarante ans que les François n'aimoient que le vin mousseux, et cela, comme ils le font ordinairement, à l'excès; mais depuis peu, ils commencent à en revenir. Les uns prétendent que l'on y met des drogues fortes pour le faire mousser; d'autres, que c'est une viscosité dans le vin, qui se tourne en écume extrêmement piquante : plusieurs enfin attribuent cet effet au tems de la Lune, où l'on a mis ces vins en bouteilles.

Il est vrai que plusieurs Marchands de vin, voyant que l'on aimoit ces vins mousseux, y mêloient souvent de l'alun, de l'esprit-de-vin, de la fiente de pigeons, et beaucoup d'autres drogues, pour le faire mousser plus fortement ; mais il est certain que le vin mousse naturellement, quand il a été mis en bouteilles, depuis la vendange

jusqu'au mois de Mai. On prétend que plutôt il est mis en bouteilles après la vendange, et plus il est mousseux; mais bien des gens ne sont point de cette opinion : car, il est certain que le vin mousse davantage, quand il est mis en bouteilles au second quartier du mois de Mars; c'est-à-dire, vers la Semaine-Sainte. Alors on n'a besoin d'employer aucun ingrédient, et il se trouve toujours parfaitement mousseux. Cette expérience a été répétée tant de fois, qu'on ne peut plus en douter.

Il est bon de savoir que le vin ne mousse pas tout de suite, après avoir été mis en bouteilles; mais qu'il lui faut au moins six semaines, et quelquefois six mois avant de bien mousser. Quand il a voyagé, il faut le tenir pendant un mois dans une cave voûtée pour le rétablir. Comme les vins, et surtout ceux de montagne, ne sont pas ordinairement mis en bouteilles dans la Semaine-Sainte, parce qu'alors ils sont trop verds ou trop durs, sur-tout si l'année a été froide et humide, ou qu'ils sont trop liquoreux par des années chaudes, le plus sûr alors pour avoir du vin exquis, est de ne le mettre en bouteilles qu'à la nouvelle séve d'Août. L'expérience prouve que le vin mousse fortement, quand cette opération se fait depuis le dix, jusqu'au quatorze Août; alors il a perdu son acide, et il est en même tems mûr et très-mousseux.

On a essayé de ne mettre en bouteilles le vin de montagne, qu'à la Semaine-Sainte de la seconde année; c'est-à-dire, dix-huit mois après la vendange, et l'on a trouvé qu'il moussoit encore suffisamment, mais moitié moins que celui qui avoit été mis en bouteilles à la séve de Mars de l'année précédente.

On ne pense pas que le vin de riviere, qui a moins de corps que celui de montagne, puisse autant mousser, en ne le mettant en bouteilles que la seconde année. Quand on veut avoir du vin qui ne mousse point du tout, on ne doit le mettre en bouteilles qu'en Octobre ou en Novembre de l'année après la vendange; et si on le fait en Juin ou Juillet, il moussera légèrement, très-peu, ou même point du tout.

Pour trouver dans le vin de Champagne tout le mérite qu'il doit avoir, il faut le tirer de la cave voûtée un quart-d'heure avant de le boire, le mettre dans un baquet avec deux ou trois livres de glace, le déboucher, et le remettre doucement; car sans cela, le vin casseroit la bouteille, ou il ne se rafraîchiroit pas : mais si on le laisse tout-à-fait ouvert, il s'évaporera.

Quand la bouteille a été un demi-quart d'heure dans la glace, il faut l'en tirer, parce qu'autrement il en seroit trop frappé, et perdroit sa vivacité. Ce vin sera très-bon & d'un goût délicieux, quand il aura été rafraîchi tout ce tems, pourvu qu'il ne soit ni trop, ni trop peu frappé de glace.

Comme ces vins, sur-tout ceux de la même année, travaillent continuellement dans les caves, et encore plus en bouteilles qu'en tonneaux, suivant les saisons, et les différentes impressions de l'air, on ne doit point être étonné de voir le même vin, et particulièrement le nouveau, prendre quelquefois différents goûts. Le même vin qui est potable en Janvier et en Fevrier, paroîtra dur en Mars et en Avril, à cause que la séve qui commence à monter, l'agite davantage. Ce même vin paroîtra doux en Juin, en Juillet, et en Août et Septembre; nous le trouverons encore une fois dur, parce que le mouvement de la séve en Août aura mis toutes les parties du vin dans une grande agitation. Cette émotion aura lieu dans les vins de riviere de l'année, et quelquefois dans ceux de montagne de deux ans, qui paroîtront plus doux, plus ou moins exquis, et plus ou moins avancés, suivant les différentes impressions qu'ils auront reçues de l'air dans différentes saisons de l'année.

Il faut avoir grande attention de tenir constamment le vin dans un lieu frais; car rien ne lui est plus contraire que la chaleur. Il est de la plus grande importance d'avoir de bons celliers, et des caves voûtées excellentes. Les meilleurs vins du Monde entier se trouvent en Champagne, et l'on n'en rencontre nulle part d'aussi bons que dans cette Province.

Quand on veut faire une provision de vin, et qu'on est en état de le garder deux ou trois ans; ou bien si l'on veut en envoyer dans des Provinces éloignées, ou dans les pays étrangers, on doit faire choix de vin de montagne, car ayant plus de corps, il est plus en état de supporter le transport que les vins de riviere. C'est aussi par cette raison que les Anglois, les Flamands, les Hollandois, les Danois et les Suédois demandent de préférence les vins forts, qui peuvent supporter le transport, et se conserver pendant deux ou trois années; ce que les vins de riviere ne peuvent faire.

Les meilleurs vins de riviere sont ceux d'Auvillier, Aï, Epernay, Pierry et Cumieres. Les meilleurs de montagne sont ceux de Sillery, Verzenay, Taissy, Mailly, et sur tout ceux de Saint-

Thierry, qui ont la plus grande réputation. Ce dernier a eu long-tems la plus grande vogue, et a été le plus recherché, et l'on peut assurer qu'il est un des meilleurs vins de Champagne.

D'après les observations que nous venons de faire sur toutes les pratiques de cette Province dans la culture, la conduite et le traitement des vins, soit en les mettant en bouteilles, soit en les transportant successivement des celliers dans les caves, on peut voir que les hommes les plus instruits et les plus délicats de la Bourgogne, du Berry, du Languedoc et de la Provence, ne savent pas aussi bien préparer leurs vins que les habitans de la Champagne; car, quoique leur vin n'ait pas l'acidité de ceux de Champagne, cependant ils pourroient le vendre plus net, plus fin et plus clair. Ils devroient pour cela essayer s'il ne se conserveroit pas mieux en l'ôtant de dessus sa lie, qu'en l'y laissant, comme ils le font ordinairement. Il faudroit qu'ils se déterminassent à ne cueillir leurs plus beaux Raisins noirs, qu'à la fraîcheur du matin, ainsi que les plus clairs et les plus mûrs, en observant de couper les queues le plus près possible de la grappe. A l'égard du pressurage, en quoi ils manquent ordinairement, il faudroit aussi-tôt que chaque charge de Raisins arrive, les fouler, et les verser dans des tonneaux neufs de moyenne grosseur, pour les y piétiner; ensuite, jetter le reste de chaque charge dans une cuve, où cependant il ne faudroit pas les laisser aussi long-tems qu'ils le font ordinairement, parce qu'ils rendent par-là leurs vins communs moins forts. En s'y prenant ainsi, ils pourroient faire quatre, cinq ou six pieces de vins blancs, plus ou moins, suivant qu'ils le jugeroient à propos, et en prendre ensuite le même soin que l'on prend de ceux de Champagne. S'ils vouloient se contenter d'abord d'un moindre bénéfice, les années suivantes leur seroient plus avantageuses, et leurs vins se perfectionneroient de plus en plus par l'expérience, sur-tout ayant la facilité, dans ces Provinces, de pouvoir se procurer aisément des pressoirs.

Leurs vins seroient plus délicats, plus clairs et moins colorés par toutes ces attentions, et avec la moitié moins de rafinement; ils seroient aussi plus propres à être transportés, en les tirant de dessus leurs lies, et encore mieux en les mettant en bouteilles.

Tout ce que nous venons de dire peut être fort utile à ceux qui veulent améliorer leurs vins, ou qui désirent le boire bon; mais ils

doivent se ressouvenir que, sur toutes choses, il leur faut de bonnes caves voûtées, fraîches en été et chaudes en hiver.

Il paroîtra peut-être singulier que nous nous soyons si fort étendus sur ces détails; mais je prie d'observer que nous ne les avons pas donnés pour ceux qui ont déjà des connoissances sur cette matiere, et que l'on n'a en vue que d'instruire ceux qui n'y entendent rien, et qui sont bien éloignés d'avoir une idée du travail qu'exigent les vins pour les façonner, comme on le fait en Champagne.

On ne pratique rien en Champagne, qu'on ne puisse imiter exactement dans les autres Provinces. Le transvâsage des vins, la maniere de les rafiner, de les mettre en bouteilles, &c., est par-tout également possible et aisé. Bien des gens pourroient s'enrichir, s'ils vouloient se conformer à ces observations, qui rendroient leurs vins parfaits; au-lieu d'un sou ou deux qu'ils vendent ordinairement le pot de leurs vins, ils en tireroient huit ou dix, et ils auroient par-là l'avantage d'augmenter leurs revenus, et la satisfaction de voir rechercher leurs vins non-seulement dans leur propre pays, mais aussi par l'étranger, sur-tout dans les parties plus voisines de la mer que la Champagne, d'où l'on est obligé de transporter les vins sur des charriots, et par des rivieres, en Allemagne, et dans les parties les plus éloignées du Nord.

Peut-être quelques critiques objecteront la différence des climats, qui ne permet pas la culture des mêmes plants, qui, par leurs qualités différentes, exigent des ménagemens particuliers. Ce raisonnement pourroit être admis, si j'avois prétendu parler à ceux qui sont au fait du traitement du vin, et de la maniere de le rendre bon; mais je le répete, je ne veux instruire que ceux qui ignorent entièrement la méthode dont on se sert dans les pays où l'on fait des vins excellents, soit en raison de la qualité des terres, soit à cause de la chaleur du climat, soit enfin par l'industrie de ceux qui les habitent.

En Champagne, où les Raisins ne mûrissent que difficilement, à cause du froid qui y regne, on fait des vins paillés et blancs, des vins gris, un peu colorés, et des vins moëlleux et véloutés. Pourquoi ne pourroit-on pas faire de pareils vins dans le Berry, la Bourgogne, le Languedoc, la Provence, &c.? La chaleur du climat ne permettra pas d'y faire des vins parfaitement blancs avec des Raisins noirs; ils auront toujours un peu de couleur, mais ils n'en seront pas moins aussi exquis

exquis que ceux que l'on faisoit en Champagne, il y a cinquante ans : ils auront un meilleur goût, et seront plus propres à la santé que les vins parfaitement blancs, qu'on ne peut boire qu'après les repas.

Dissertation sur l'emplacement de la Bourgogne, et les vins qu'elle produit; par M. ARNOUX.

La Ville de Beaune qui est le centre de la haute Bourgogne, est placée dans le territoire le plus fertile, et le climat le plus serein de la France. Elle est environnée par-tout de Villes, au nombre desquelles sont Autun, ancienne capitale des Gaules; Dijon, capitale du duché de Bourgogne; Nuits, Saint-Jean de Laune, Verdun, *Serre* ou *Bellegarde*, Châlons-sur-Saone, Arnay-le-Duc, Saulieu, Flavigny et Sémur.

Beaune est placée presque au centre de ces Villes, qui n'en sont éloignées que de huit, neuf, douze, vingt-un, ou vingt-quatre milles, et d'où l'on tire une grande quantité de vin.

Tous les savans conviennent unanimement que Beaune est l'ancienne *Biberach* dont César fait mention dans ses Commentaires.

César n'ayant plus que pour deux jours de provisions pour son armée, et n'étant qu'à treize milles tout au plus de Biberach, la ville la plus grande, la plus riche, et la plus fertile de l'Eduans, jugea à propos d'y passer, pour y prendre de nouvelles provisions; ce qui lui fit abandonner la route de la Suisse. *Comm. Cæs. lib. de Bel. Gal.*

L'antiquité de cette Ville, dont le tems a couvert l'histoire d'un nuage épais, n'est qu'une foible gloire; mais un avantage plus réel est celui de ses bons vins, qui procurent annuellement de nouvelles richesses à ses habitans. Elle étoit, il y a un siècle, une place forte, entourée d'un large fossé, dans lequel passoit la riviere de Burgoise, qui prend sa source à un demi-mille environ d'une de ses montagnes : elle est encore entourée de remparts flanqués de quelques tours et de cinq grands bastions. Les habitans y jouïssent presque continuellement d'un air pur et d'un ciel serein. Elle est à cent lieues de la Méditerranée, et à pareille distance de l'Océan. Les eaux de la riviere sont comme en suspens, avant d'y déterminer leur cours. Il y aussi dans le voisinage beaucoup d'étangs d'une vaste étendue, qui sont marqués sur toutes les Cartes de la France. L'opinion de quelques personnes est que ces eaux proviennent des deux mers.

Cette Ville peut contenir qua-

torze ou quinze-mille habitans, dont le quart est employé à cultiver la *Vigne*, et un autre quart à exercer négligemment quelques professions qu'il ignore ; l'autre moitié enfin coule une vie molle, oisive et délicieuse. La goutte et le plus grand nombre des autres maladies sont bannies de son enceinte. Les montagnes du voisinage qui produisent des vins exquis, donnent également origine à des fontaines glacées et à de petites rivieres, dont l'eau est aussi pure que le crystal. Ces eaux sortent de terre en bouillonnant, et s'élancent hors de terre comme des globes de crystal de roche, qui conservent leur forme sphérique, jusqu'à ce qu'ils soient répandus à la surface.

Les montagnes de la haute Bourgogne, qui produisent le seul vin qu'on peut et qu'on doit appeler *vin de Bourgogne*, ne s'étendent que depuis Dijon jusqu'à Châlons-sur-Saone, et on ne doit regarder comme de très-bons vignobles, que les cantons qui se trouvent depuis Chambertin jusqu'à Chagny, et qui occupent environ vingt-quatre milles d'étendue. Les vins de Dijon et de Châlons ne jouissent pas de la même réputation que ceux qui sont en état d'être transportés dans la Grande Bretagne, les Cercles de l'Empire et les Pays-Bas, et ceux qui sont resserrés dans les limites que j'indiquerai exactement, et sans craindre d'être contredit.

La même chaîne de montagnes, la même situation et la même exposition s'étendent presque aussi loin que Lyon. Toutes ces petites montagnes sont entièrement couvertes de *Vignes* ; mais à Châlons le grain de terre est moins fin et moins léger qu'à Tornus, et plus gros à Mâcon : ce qui fait varier les productions de ces petites montagnes, qui ont cependant le même arrangement et la même exposition.

Toutes les petites vallées sont jointes l'une à l'autre, et exposées à l'orient : elles ont la forme d'un arc étendu, et joignent à l'opposé un rang de montagnes qui représentent la même figure, mais qui sont beaucoup plus hautes que les collines, et qui paroissent les joindre, quoiqu'elles en soient éloignées de quinze, vingt, trente et soixante lieues ; ce qui forme le plus agréable coup-d'œil du monde, par leur développement en un ovale de plus de cent-cinquante lieues de circonférence.

De ces montagnes de Beaune, on voit toutes les montagnes opposées, qui sont celles de la Suisse, de la Franche-Comté, le Mont-Jura, dont parle César, et qu'on

nomme à présent le *mont Saint-Claude*, et celles de Savoie. Entre celles-ci est un vuide affreux, d'une étendue immense, et le mont Saint-Bernard qui s'éleve dans les nues, et dont le sommet est toujours couvert de neige, même pendant les plus fortes chaleurs de l'été. Quoique cette montagne soit à soixante-cinq lieues de Beaune, on la voit distinctement sans le secours d'une lunette.

Cette plaine qui, comme nous venons de le dire, forme un ovale parfait, est bornée par les montagnes qui font pour elle l'office d'une muraille et d'un rempart : elle est arrosée par la Doux, que César appelle *Alduas dubis* dans ses Commentaires. Cette riviere prend sa source au pied du Mont-Jura, passe près de Besançon et de Dôle, et se jette dans la Saone à Verdun. Il y a aussi plusieurs autres belles rivieres, qui, après avoir fait plusieurs tours et détours, vont se perdre dans la Saone.

La grande plaine qui est au centre, est si unie, que la Saone qui y coule, trompe les yeux de ceux qui la regardent par son cours imperceptible ; car il est difficile de découvrir la route qu'elle suit. César lui-même en fut surpris, comme il le dit, *Lib. 1 de ses Commentaires.*

La Saone est une riviere qui sépare les *Eduani* et les *Sequani*; c'est-à-dire, la Bourgogne de la Franche-Comté. Elle tombe dans le Rhône avec une tranquillité incroyable, car on ne peut distinguer avec les yeux le chemin que ses eaux parcourent.

Cette plaine est grande, très-fertile, et si unie, que les Rois de France y assemblent leur armée, quand ils ont envie de faire voir leur camp aux Reines et aux dames de la Cour.

Derriere le premier rang des montagnes qui produisent de si bons vins, on ne voit que d'autres montagnes et des vallées. Celles qui en sont les plus proches, sont entièrement plantées en *Vignes*, et on les nomme *Montagnes en arriere.* Dans les années les plus chaudes et les moins pluvieuses, les Raisins qu'on y recueille, donnent un très-bon vin, mais qui n'a jamais le parfum des vins que produisent les montagnes avancées.

La plaine de cet ovale est en partie couverte de *Vignes* : elle produit aussi une grande quantité de toutes sortes de grains, et on y voit de grandes prairies, dans lesquelles serpentent un millier de ruisseaux. Elle est encore ornée de belles forêts remplies de cerfs, de sangliers, et sur-tout de chevreuils, qui y sont excellents, et fournissent aux seigneurs le diver-

vertissement agréable de la chasse.

Une grande partie des terres est couverte de vergers, dont les arbres produisent sans culture des fruits excellents ; car, pourvu qu'ils soient greffés, le soleil et le sol font le reste. Les Pêchers, qui par-tout accompagnent les *Vignes*, y forment une espece de forêt. Leurs branches peu nombreuses, et leurs feuilles étroites n'interceptent pas les rayons du soleil qui doivent faire mûrir les Raisins. Les pêches que ces arbres produisent, sont d'une forme et d'une couleur qui ne préviennent point en leur faveur ; mais elles sont cependant d'un goût vineux et sucré.

On ne doit point passer sous silence que le soleil, qui se leve au-dessus des montagnes de la Savoie, éclaire les montagnes de la Bourgogne pendant toute la journée, et que ses rayons vont frapper, à son coucher, celles de la Franche-Comté qui y sont opposées, et que c'est à l'influence de cet astre, qu'on doit ces excellents vins, et sur-tout celui d'Arbois, si connu dans toute l'Europe pour ses excellentes qualités.

Avant de parler de la qualité des vins de Beaune, il est à propos de donner un détail de la maniere dont on y cultive les *Vignes*, et dont on fait les vins ; car, quoique la Bourgogne, par la qualité de son sol, et son exposition au levant, produise naturellement des Raisins délicieux, cependant la culture de la *Vigne* contribue beaucoup à leur perfection.

Pendant l'hiver, les Vignerons s'occupent à examiner le sol de leurs *Vignes*, et par quelques charges de nouvelle terre qu'ils y portent, ils fertilisent les endroits qui paroissent usés, et exiger de la subsistance ; ce qui néanmoins arrive très-rarement. Ils remarquent les places dégarnies, et ils observent s'il y en a pas quelques-unes qui, par vétusté, ne produisent plus gueres. Ils creusent alors de larges tranchées, d'un pied et demi à deux pieds de longueur, sur un pied de profondeur. Si le sol est maigre, ils y mettent un demi-pied de bonne terre, et quelquefois un peu de fumier pourri; mais ordinairement ils n'y mettent rien, et ils se contentent d'y coucher une ou deux branches d'un sep voisin, qu'ils recouvrent ensuite avec la même terre, de maniere qu'on puisse voir les deux extrémités de la branche couchée ; savoir, celle qui tient au sep, et celle qui sort de la tranchée, et qui doit sortir de la longueur de trois ou quatre doigts. Ils font beaucoup de tranchées semblables dans une *Vigne*, afin d'être toujours fournis de jeunes seps, qui produisent

une bonne quantité de Raisins ; car il est certain que cette branche de *Vigne*, pliée vers le bas en demi-cercle dans cette tranchée, étant de l'année precédente, et ayant de larges pores, reçoit deux sortes de nourriture ; l'une de la *Vigne* à laquelle elle tient, et l'autre de la terre où elle prend racine. Ils appellent ces branches *provins* ou *marcottes*.

Elles produisent une grande quantité de Raisins qui mûrissent ordinairement les premiers, et qui sont bien nourris, gros et bien remplis, mais dont le suc n'est pas aussi bon que celui des Raisins de vieux seps. La raison physique en est que la séve n'est pas aussi épurée en passant par ces marcottes dont les pores sont forts ouverts, qu'elle l'est dans les vieux seps qui sont plus serrés et moins spongieux.

Ils labourent la terre à la bêche ordinairement trois fois l'année, vers la fin de Fevrier, ou au commencement de Mars, pour la premiere fois, en même tems qu'ils taillent ou émondent leurs *Vignes*.

L'adresse et l'habileté du Vigneron se montrent dans le choix des plus belles branches qu'il doit tailler, de l'endroit et du nœud où on doit les couper, et des branches qu'il faut retrancher entièrement.

J'ai observé que de quatre ou cinq branches de l'année sur un même sep, les Vignerons n'en laissoient qu'une ou deux des meilleures, et qu'ils les tailloient au troisieme ou quatrieme œil au plus.

On suit la même méthode pour les *Vignes* de montagnes, qui donnent les vins les plus fins ; mais dans les *Vignes* en arrière, ou de plaine, on ne laisse qu'un ou deux boutons, parce que les seps y produisent trop de branches. Il est d'autant plus difficile de donner des préceptes certains sur cet art, que la variété qui se trouve dans le sol, l'espece de *Vignes*, l'exposition du terrein, exigent un traitement différent.

Quand la *Vigne* est taillée, on fiche les échalas, auxquels on attache les branches à un pied et demi au-dessus de la terre, et horisontalement. Quand les yeux ou boutons sont ouverts, et qu'ils ont poussé des branches d'un pied et demi environ de longueur, on les attache aux échalas pour les soutenir, et leur faire produire du fruit.

Ces échalas ont trois ou quatre pieds de haut, sur deux pouces d'épaisseur : on les fiche en terre sans ordre ni arrangement, à un pied de distance, plus ou moins l'un de l'autre, suivant que la *Vigne* est plus ou moins garnie de seps.

Cependant les extrémités des branches qui y sont attachées horisontalement, sont toutes du même côté.

Cette maniere de placer les échalas sans ordre, est d'une grande conséquence; elle fait qu'une branche n'est ombragée par une autre, que le moins qu'il est possible. Cette méthode est contraire à celle des Anglois, qui plantent leurs seps de *Vignes* en rangs: de-là vient que l'un prive l'autre du soleil, et que les Raisins ne mûrissent point.

Le tems le plus dangereux pour la *Vigne* est lorqu'il regne un vent du nord, qui occasionne une petite gelée blanche. Si le soleil vient à paroître dans la matinée, il seche et brûle toutes les jeunes feuilles, les boutons et les Raisins, comme si le feu y avoit passé.

Quand la *Vigne* a échappé au danger de la gelée, on la laboure encore une fois, et ce second labour s'appelle *binage*. C'est après cela que les Raisins commencent bientôt à fleurir, et ils répandent alors une odeur douce et agréable dans tout le pays. C'est aussi dans ce tems que tous les vins qui sont en tonneaux, dans des caves voûtées, si bonnes et si profondes qu'elles soient, et sur leurs lies, sans avoir été transvâsés, ni clarifiés, travaillent, fermentent, s'épaississent, et se couvrent d'une petite fleur blanche comme de la neige. Les Philosophes ont de la peine à expliquer cette question physique, *utrum detur actio in distans?*

Il faut observer que toutes les *Vignes* des bonnes montagnes de la Bourgogne passent de fleur en Raisin; c'est-à-dire, que la fleur des Raisins se change en grain dans l'espace de vingt-quatre heures. Si, pendant ce tems, il survient un brouillard froid, comme pluie froide, les fleurs tombent au-lieu de se changer en Raisins, et ce second danger n'est pas moins fâcheux que le premier. Quand par malheur cet accident arrive, ils disent que les *Vignes* ont coulé, c'est-à-dire, que les Raisins sont tombés.

La fleur se change en Raisin à la fin de Juin, ou au commencement de Juillet. Après cela, la *Vigne* ne craint plus que la grêle ou une trop grande secheresse.

La grêle est d'autant plus à craindre dans la Bourgogne, que les vins forment la plus grande partie du revenu de ce pays, et que les Raisins qui sont frappés de ce fléau, communiquent, en quelque sorte, au vin le même goût et la même odeur que le tonnerre répand où il tombe, et qu'il est impossible de dissiper.

On laboure la *Vigne* en Juillet

pour la troisieme fois ; ce qu'ils appelent *Thirdling*, rebinage..... Il y a des années où les Vignerons labourent leurs *Vignes* une quatrieme fois au mois d'Août ; mais cela n'a lieu que lorsque la saison n'est ni trop chaude ni trop seche, car ils laissent ordinairement croître l'herbe dans les *Vignes* pour abriter les Raisins de la chaleur du soleil, leur procurer de l'ombre, et empêcher les vapeurs de la terre de les brûler.

Un mois avant la vendange, les Magistrats de Beaune, accompagnés de plusieurs Experts de probité, font trois visites, pour examiner l'état des Raisins ; et à la troisieme visite, ils déterminent un jour pour la vendange. Aucun particulier, même dans sa propre *Vigne*, n'ose cueillir, avant ce tems, un seul panier de Raisins, sans craindre la confiscation et une amende considérable ; car, s'il étoit permis à chacun de faire vendange suivant sa fantaisie, ils y auroit des vins trop verds, et l'envoi qui en seroit fait dans les pays éloignés, déshonoreroit la Bourgogne, et en discréditeroit les vins. Aussi, de peur qu'il ne se répande quelques vapeurs sur les *Vignes*, quinze jours avant la vendange ils ont soin de ne point brûler de paille ni de chanvre dans le rues, afin que la fumée ne donne point de mauvais goût à leurs Raisins.

Dès que ces Raisins sont parvenus à leur maturité, les Magistrats font publier, à son de trompe, le jour qu'ils ont fixé pour faire vendange. Volnay commence le premier, et Pomard le jour suivant. Ensuite toutes les petites montagnes font leur vendange indistinctement ; car, après que la ville de Beaune a vendangé un seul jour, toutes les côtes de Bourgogne commencent. On verra bientôt pourquoi Beaune décide la vendange de Volnay et de Pomard. On ne pourroit concevoir comment on peut vendanger sur toutes les montagnes qui se trouvent depuis Chambertin jusqu'à Chagny, en quatre ou cinq jours, si l'on ne savoit pas qu'une multitude de montagnards viennent de tous côtés pour travailler à cet ouvrage.

J'ai calculé, d'après plus de vingt-cinq vendanges où je me suis trouvé, que la récolte de ces montagnes produit, année commune, plus de deux milles queues ou tonneaux de vin. La queue est toujours divisée en deux poinçons, quelquefois en quatre feuillettes, et fort rarement en huit cabillons. Cette queue contient cinq-cents bouteilles de vin, ou, pour parler plus exactement, quatre-cent-quarante pintes, mesure de Paris.

Il convient d'observer ici que dans toute cette grande étendue, il n'y a dans les *Vignes* qu'une seule espece de Raisins, appelés *Noirons*, dont les grains sont noirs à leur maturité, et tout-à-fait ronds. La plaine et le derriere n'en produisent aussi qu'une seule espece, dont les grains sont plus gros, et un peu plus longs, qu'ils appellent *Gamet*.

Ceux qui veulent faire des vins excellents, ne coupent jamais leurs Raisins, que le soleil n'ait dissipé la rosée de la nuit.

Car, quoique cette humidité soit fort légere, elle rafraîchit cependant les Raisins, et les empêche quelquefois de fermenter dans la cuve : ceux qui cherchent plutôt la quantité que la qualité, ne prennent point cette précaution. Pour faire de très-bons vins, ils ne mettent dans une cuve que les Raisins d'une même *Vigne*; mais presque tous les propriétaires qui ont cent perches de *Vignes* en différens cantons, mêlent tous leurs Raisins ensemble, parce que, suivant eux, le fort aide le foible, le bon répare le moindre, et enfin que la cuvée en est plus abondante.

Le choix des cantons d'où le vin est tiré, dépend du discernement que les commissionnaires apportent en goûtant les vins qu'ils doivent envoyer dans d'autres pays; et c'est ce que les Anglois devroient recommander à ceux qui leur en fournissent.

Lorsque les Raisins fermentent dans la cuve, ils jettent leur écume avec tant d'agitation, que l'on entend un tremblement continuel; ils répandent aussi une odeur si forte, qu'elle est capable d'enivrer, et qui parfume la maison, et même toute une Ville.

On ne laisse pas les Raisins en repos dans la cuve, mais on les remue souvent. Les ouvriers les foulent vigoureusement à trois reprises, pendant l'espace de deux heures chaque fois. Pour avoir une juste idée de la maniere dont ils foulent les Raisins dans la cuve, il faut savoir qu'aussi-tôt qu'ils commencent à fermenter, on les piétine pendant deux heures au moins. Six heures après, on les piétine encore une fois aussi longtems : après le même espace de tems, on recommence ce travail pour la troisieme fois, et on les porte ensuite sur le pressoir.

Il faut observer que les Raisins de Volnay, de Pomard et de Beaune, qui fermentent dans la cuve aussitôt qu'ils y sont déposés, ne peuvent y rester les premiers que douze ou dix-huit heures; ceux de Pomard, un peu moins, et ceux de Beaune aussi long-tems, ou un peu plus, suivant la légéreté de la

terre, et la chaleur des Raisins. Il y a des *Vignes* derriere les montagnes de Beaune, dont les Raisins ne commencent à fermenter dans la cuve, que le huit ou dixieme jour. Nous avons déjà remarqué ci-dessus, que la couleur du vin dépend du plus ou du moins de tems qu'on le laisse dans la cuve. Par exemple, les vins de Volnay n'ont qu'une couleur d'œil de perdrix, parce qu'ils n'en laissent les Raisins que peu de tems dans la cuve; mais pour peu qu'ils y séjournassent davantage, le vin perdroit de sa délicatesse, et prendroit un goût de grappe et de pepin.

Quand les Raisins ont été, suivant leur qualité, plus ou moins de tems dans la ouve, et qu'ils ont été bien foulés, on voit surnager une liqueur, que l'on nomme *Surmoût*. On a des tonneaux de cent-vingt pots, ou des demi-muids de soixante pots, rangés sur des chantiers ou gîtes, dans lesquels on verse une portion égale de ce premier coulage, appelé *pied chaud*, ou *Vin de cuve*. Après cela, on porte sur le pressoir les Raisins; et quand la liqueur en est bien exprimée, on la répartit également sur les tonneaux, où il y a déjà du vin de pied-chaud. Ensuite, on leve le pressoir, et avec des hachettes, on coupe trois ou quatre doigts d'épaisseur du marc autour du pain; on jette ces rognures dans le milieu, et on les presse de nouveau. On coupe ensuite une seconde et une troisieme fois, et le produit de ces trois différens pressurages est également distribué dans tous les tonneaux, jusqu'à ce qu'ils soient remplis. On doit observer que le pied-chaud, ou le vin qui n'est pas pressuré, est la liqueur la plus claire, la plus délicate et la moins colorée: celle de la premiere coupe, est la plus spiritueuse; et celle de la seconde et troisieme taille, la plus dure, la plus rouge, et du goût le plus verd. Ces trois especes de vin étant mêlées par parties égales, font un vin bien meilleur, plus durable, et mieux coloré.

Tous les tonneaux étant remplis, on laisse le trou du bondon ouvert, et le vin en fermentation tremble et s'agite de telle maniere, qu'il répand dans la cave entiere des vapeurs enivrantes. L'émotion est si forte, qu'elle éteint une chandelle allumée: si l'on met de ce vin dans un essai, et si on le secoue en le tenant fermé avec le pouce, l'essai se brise en mille morceaux.

Ce qu'on appelle en Bourgogne *un essai*, est une petite bouteille ronde, de trois ou quatre pouces de longueur sur deux de circonférence, un peu plus petite au

sommet, avec un petit bord, pour recevoir le vin et le bouchon. Dès que le vin contenu dans ces tonneaux a jetté son feu et son écume, on les remplit huit jours après, et on les bouche avec une feuille de *Vigne*, que l'on étend sur le trou du bondon; et afin que les vapeurs du vin ne déplacent pas cette feuille, on pose dessus une petite pierre pour l'assujettir; parce que, si l'on y mettoit les bondons, le vin qui n'auroit point d'air, jetteroit dehors les fonds de tonneaux. Cinq ou six jours après, on les bondonne, et on perce un petit trou près du bondon, que l'on bouche avec un petit morceau de bois rond et pointu, qu'on appelle *broche* ou *faucet*, et que l'on ôte de tems en tems, pour donner de l'air, et laisser évaporer les vapeurs. Sans cette précaution, le vin feroit éclater le tonneau.

C'est alors que l'on voit à Beaune des Marchands de toutes les parties de l'Europe, qui viennent s'assurer des meilleures caves pour les Rois, les Princes et les Seigneurs.

Les commissionnaires et leurs gourmets goûtent les vins, quoiqu'ils ne soient point encore potables. C'est à eux que s'adressent tous ceux qui veulent avoir du vin de Bourgogne : ils sont comme des juges, qui, de tems immémorial et de pere en fils, décident de toutes les cuves, connoissent les climats, les enclos, les cantons, et toutes les bonnes caves. Il suffit de leur écrire pour telle quantité de vin que l'on souhaite, en leur marquant le canton que l'on choisit. Pourvu qu'on leur en paie le prix dans l'année, on peut être assuré d'être bien servi.

Ces directeurs, ayant reçu toutes les commissions des particuliers, vont chez les propriétaires, où ils remplissent leurs essais du vin des différentes cuves qu'ils trouvent dans les bonnes caves. Ils y attachent des étiquets, qui portent le nom de la cuve, et la quantité de tonneaux qu'elle contient : ils les emportent dans leurs maisons, et les laissent débouchés. Ils les examinent attentivement; et par les différens changemens de goût et de couleur que le vin éprouve, ils jugent de la qualité future du vin des différentes cuves. Ils font encore une autre épreuve avec ce vin, ils prennent des verres, sur lesquels ils étendent un papier gris, en y formant une cavité qui puisse contenir le quart du verre. La liqueur se filtre à travers, et s'écoule goutte à goutte d'une maniere imperceptible dans le verre qui la reçoit. La simple vue du vin qui filtre, leur fait juger, par une longue expérience, de son goût, de sa couleur, et de la durée de cette couleur,

Les commissionnaires ayant fait leurs achats suivant les ordres qu'ils ont reçus de leurs correspondans et des marchands, se préparent à les faire parvenir à leurs destinations. Quant au prix, ils ne peuvent tromper personnes, sans courir de grands risques; car, s'ils tiroient de ces achats plus d'argent que le vin ne coûte dans les caves, ils s'exposeroient à être pendus par arrêt du Parlement de Bourgogne, qui a fait une Loi pour assurer la fidélité du commerce de ces vins. D'après cette Loi, le bénéfice des commissionnaires est d'un sou pour livre sur les marchés qui ne passent pas soixante livres, et de six deniers seulement pour livre sur toutes les acquisitions qui vont au-delà de cette somme. Ainsi, un particulier qui recevra pour six-cents livres de vin argent de France, paiera d'abord au commissionnaire trois livres pour soixante livres, et douze livres six sous pour les cinq-cent quarante livres restantes, sur le pied de six deniers par livre; ce qui fera en tout quinze livres six sous, ou douze ou treize shelins, monnoie d'Angleterre, suivant le change: et, pour ce foible bénéfice, le commissionnaire est obligé d'avancer son argent aux propriétaires des vins, quand même il ne seroit pas remboursé par ceux auxquels il a fait des envois, comme cela arrive souvent. Tout commissionnaire qui seroit convaincu par les livres, ou autres preuves, d'avoir exigé au-delà, seroit puni, comme on vient de le dire.

Les commissionnaires, après avoir goûté et acheté les vins, suivant les ordres qu'ils ont reçus, font mettre de nouveaux cercles sur les tonneaux, avec des barres et des chevilles de bois de tremble, et ils y impriment la marque de la Ville. Il faut observer qu'aucun autre pays n'a le droit de les imiter; et pour plus grande sûreté, ils impriment un *B* avec le feu sur chaque tonneau, avec le chiffre de l'année, avant d'envoyer de Beaune les tonneaux, en quelque endroit que ce soit.

Telles sont les précautions que l'on prend dans cette Ville, pour assurer les vins qui en sortent; ce qui ne paroît pas fort nécessaire, puisqu'il est certain que leur délicatesse et leur qualité les distinguent de tous les vins de l'univers. Ils sont en outre fort salutaires pour la santé, et surpassent en cela les vins de Champagne, qui plaisent au goût et grattent le palais; mais qui affoiblissent, exténuent, énervent, et rendent stupides, pour ainsi dire, les corps les plus sains, et qui de plus, suivant une triste expérience, et les écrits de plusieurs

Docteurs que j'ai lus, engendrent la gravelle, la goutte et la pierre.

Après avoir décrit la situation de la ville de Beaune, et des montagnes qui produisent les vins de Bourgogne; après avoir exposé la maniere d'y cultiver les *Vignes*, d'y faire le vin, de l'essayer, de le choisir, et de s'en procurer, je vais parler des différentes qualités des vins que ces montagnes produisent. Pour cet effet, je diviserai ce qui suit, en trois petits articles. Je traiterai premièrement des vins tendres, de *primeur* ou *hâtifs*; secondement, des vins de garde, ou qui peuvent se conserver; troisièmement enfin, des vins blancs; et je terminerai par donner des instructions sur les différentes manieres d'envoyer les vins de Bourgogne, et sur-tout les vins de Beaune à Londres.

Premier Article.

Des Vins de Primeur.

On appelle *Vin de Primeur*, celui qui ne peut se conserver bon qu'une année, ou tout au plus encore quelques mois de la seconde.

Le premier vin de primeur croît à Volnay, village situé à trois milles environ de Beaune, sur le penchant d'une montagne d'un mille de hauteur au moins, et dont la pente a deux milles de longueur à l'exposition du soleil levant. Volnay et Pomard dépendent de la ville de Beaune. Depuis que les habitans de cette Ville en sont devenus seigneurs, comme je l'ai dit avant, ces deux cantons de *Vignes* sont obligés de se régler pour leurs vendanges, d'après la volonté des Magistrats et Experts nommés pour cet effet.

Cette montagne produit le vin le plus fin, le plus vif, et le plus délicat de la Bourgogne. Les grappes de Raisin de Volnay sont fort petites, ainsi que les grains. Les branches des seps ne s'élevent guères qu'à trois pieds de haut pendant toute l'année. Les Raisins en sont si délicats, qu'ils ne peuvent rester dans la cuve plus de douze, seize ou dix-huit heures; car si on les y laissoit plus long tems, ils y prendroient un goût de grappe.

Ce vin est d'une couleur un peu plus foncée que l'œil de perdrix; il est plein de feu, fort et clair, presque tout esprit, et enfin le plus excellent de la Bourgogne. Sa violence se dissipe bientôt; car à la canicule, il décline communément, change de couleur, et se tourne: mais je suis persuadé qu'on le conserveroit plus long-tems dans des caves bien froides. Le meilleur de ce village vient d'un canton de *Vignes* appelé *Champan*.

Pomard est la seconde piece de *Vigne* précoce : il est situé entre Volnay et Beaune. Cette montagne n'est pas tout-à-fait aussi élevée que la premiere ; mais elle est un peu plus haute que celle de Beaune : elle produit un vin qui a un peu plus de corps, de couleur, de feu et de parfum que le précédent. Il se conserve quelques mois de plus que celui de Volnay ; le débit en est plus assuré, et il vaut mieux pour la santé. Quand on le garde plus d'une année, il se graisse, file, se décolore, et prend la couleur de pélure d'oignon. La meilleure cuve est celle de Commeraine ; elle se conserve quelquefois dix huit mois.

La ville de Beaune a dans son district une piece de *Vigne* considérable, qui contient quatre montagnes d'environ quatre milles de longueur, depuis Pomard jusqu'à Savigny. La premire s'appelle *Saint-Desire*, la seconde la *Montée-Rouge*, la troisieme *les Grèves*, et la quatrieme *la Fontaine de Marconney*. Ces différens sols produisent des vins qui participent de ceux de Volnay et de Pomard, sans en avoir les défauts ; car ils ont un peu plus de couleur, beaucoup d'autres bonnes qualités, et de la durée.

Les vins de Beaune durent les uns plus, et les autres moins ; mais aucun ne va au delà de deux ans. Ils sont plus doux, plus agréables, d'un meilleur débit que les deux précédens, bien plus favorables à la santé. La couleur de ces vins n'est pas égale, parce qu'elle dépend beaucoup de la maniere de la faire, et de leur plus ou moins de délicatesse. Il y a dans ces quatre montagnes, certains clos en grande réputation ; tels sont les Féves, le Gras, les Grèves, ainsi que les clos du Roi, qui produisent des vins délicieux.

Alosse, qui est la quatrieme *Vigne* de primeur, est située sur le penchant d'une montagne, à trois milles environ de Beaune. Ce terrein est en pente si douce, qu'à peine s'apperçoit on que l'on monte jusqu'au sommet. Le canton de ce petit village produit des vins d'une délicatesse extrême, moins vifs que les précédents, mais d'un goût très agréable. La couleur en est un peu plus légere, plus pétillante, mais belle. La montagne qui produit ce vin, est un peu élevée, et en pente trop douce : il n'a ni la fermeté, ni la force des vins des montagnes escarpées. Il est tendre, et n'a point de verd ; il est sujet à devenir gras en peu de tems, et à prendre la mauvaise qualité de la douceur. Malgré cela, on l'envoie dans les pays étrangers ; mais il exige beaucoup de choix et de précautions.

Pernand, qui est entre la dernière *Vigne* et la grande *Vigne* de Savigny, est d'une plus grande étendue, mais peu estimé, les vins n'en étant pas fort délicats; car, quoiqu'ils aient de la qualité des vins précédens, ils sont néanmoins plus durs et plus fermes, parce qu'ils sont produits sur une montagne plus haute et plus escarpée. Il y a cependant dans ce canton quelques cuves fort bonnes, dont le vin est exporté chez l'étranger, mais sous le nom de vin de Beaune.

Chassagne n'est pas fort considérable par son étendue; mais il est en grande réputation pour ses vins, qui, selon moi, sont les plus propres pour l'Angleterre, parce qu'ils supportent mieux le transport par terre et par mer. Ils sont extrêmement forts, pleins de feu, fumeux, et communément piquans; ce qui les rend plus durables que les autres: mais quand on les met en bouteilles dans le tems convenable, et qu'on les boit dès que leur acide commence à diminuer, ce sont les meilleurs vins du monde. Si j'étois chargé d'approvisionner les caves du Roi, et si j'allois en Bourgogne pour en goûter tous les vins, je donnerois vraisemblablement la préférence à celui-ci. C'est le seul vin qu'on puisse laisser en bouteilles, sans craindre qu'il se graisse, qu'il change de couleur, qu'il tourne ou devienne aigre; enfin, plus il est vieux, et meilleur il est.

Il est balsamique et nourrissant; mais sa durée n'est gueres que de trois ans. Il est bon à boire sur la fin de la seconde année, et quelquefois il se conserve quatre ans, quand la vendange a été très-bonne.

C'est le plus fort des vins de primeur, et celui dont la durée est la plus longue. Savigny est une grande étendue de terre, entre Beaune et Pernaud, située dans une vallée, entre deux montagnes. Comme les montagnes qui sont aussi plantées en *Vignes* sont exposées au levant dans une grande étendue et au couchant dans le point où elles se rapprochent, elles reçoivent les rayons du soleil obliquement d'un côté, et directement de l'autre. Ce sol produit des vins excellens, forts et spiritueux, qui ont du corps et de la délicatesse, quand ils sont mis en bouteilles; mais il faut les visiter de tems en tems, pour connoître le moment où ils doivent être bus. Ils seroient très-bons pour l'Angleterre, et se conserveroient aussi bien et mieux que le Chassagne, s'ils n'étoient pas si délicats, ni si vifs; ils sont bons pour la

santé, mais sujets à se graisser.

Auxey est assez près de la même situation, dans un coin, entre les deux montagnes qui s'ouvrent à Mulceaux et Saint-Romanes, où l'on voit de hautes montagnes surmontées de rochers très-élevés. Cette *Vigne* produit des vins plus forts, et plus rouges que ceux de Savigny, mais ils n'en ont point la réputation. Ces vins ont plus de corps que les précédens, et sont plus sains que ces vins fumeux et pétillans, dont l'excès est si dangereux.

SECOND ARTICLE.

Vins de garde, et qui se conservent long-tems.

Nuits est un fort petit village, à neuf milles environ de Beaune, sur la route de Dijon. L'étendue du territoire de ce village est de quatre à cinq milles de terrein. Les personnes qui aiment les boissons les plus délicates et saines, préfèrent les vins de montagne de Nuits pour leur table. Ils sont d'abord âpres, mordans et piquans; mais après la seconde, la troisième, la quatrieme et la cinquieme année, ils perdent leur âpreté et leur acide, et acquièrent un parfum délicieux. Ils sont d'une couleur veloutée et foncée, quoique nette et brillante; Louis XIV ne buvoit que de ce vin.

Le clos de Vougeot est situé à une lieue de Nuits, près de Dijon. Il appartient entièrement à la fameuse Abbaye de Citeaux, placée entre la Saone et cette montagne. Le vin qu'il produit, approche plus de celui de Chassagne, qu'aucun autre: il est excellent, et on l'exporte ordinairement chez l'étranger.

Chambertin produit le vin le plus estimé de toute la Bourgogne: ce lieu est situé entre Dijon et Nuits. Ce vin a toutes les bonnes qualités des autres, sans avoir leurs défauts: on peut l'oublier dans la cave, sans craindre qu'il se gâte. J'en ai bu de six ans; il est quelquefois trouble et épais dans le verre; mais il s'éclaircit sur-le-champ, et par son émotion, il reprend son esprit, et la couleur la plus vive et la plus nette. Son prix est aussi double de celui des autres vins de Bourgogne. Il a été vendu, à la derniere vendange, quarante et quarante-deux livres sterling sur le chantier, pendant que les vins de Volnay, Pomard, Beaune, n'étoient qu'à vingt livres sterling la queue, qui contient, comme je l'ai dit ci devant, quatre-cent-quatre-vingts pintes de Paris.

TROISIEME ARTICLE.

Vins blancs.

Avant de parler du vin blanc, il

est à propos de remarquer qu'on le fait avec une espece de Raisins, qui a deux qualités, qu'on ne trouve point dans ceux d'une autre couleur. La premiere de ces qualités est que si la vendange est tardive, et qu'il survienne des gelées blanches et de grands froids, elle y résiste, tandis que le Raisin noir s'aigrit, se fane et se ride.

La seconde est que, dès que ces Raisins blancs sont coupés, il faut les mettre sur le pressoir, sans qu'il soit besoin de les déposer dans une cuve, et de les fouler comme les Raisins noirs; car, si on les faisoit cuver, ils ne donneroient qu'une liqueur livide, rougeâtre et jaunâtre: c'est ce dont il faut que le public soit informé.

Après Beaune et Nuits, Mulceaux offre la plus grande étendue de *Vignes* de la Bourgogne. Ses vins sont généralement estimés en Allemagne, dans les Pays-Bas, et par toute la France. Ceux des années chaudes et seches sont délicieux, pétillans, agréables, chauds, et de bonne qualité. Ils ne sont pas chers; et quand ils sont bien choisis, ils forment une boisson très-agréable. Ils se conservent plus d'un an et demi; mais après cela, ils deviennent quelquefois jaunes, et s'aigrissent.

Puligny est une *Vigne* voisine de Mulceaux, mais beaucoup plus dans la plaine: elle produit les meilleurs vins blancs, qui approchent peu des vins de Mulceaux. Leur renommée n'est pas établie, et leur nom est presque inconnu.

Alosse, dont j'ai parlé dans l'article des premiers vins, produit aussi des vins blancs excellents.

Morachet est un petit canton situé dans la plaine, entre Chassagne et Puligny: il est formé par une veine de terre qui rend son sol tout-à-fait uniforme. Il produit le vin blanc le plus délicat et le plus recherché en France. Il n'y a point de vin de Côte-Rotie, ni Muscat, ni Frontignan, qui en approche. Ce canton n'en produit qu'une très-petite quantité, qui, pour cette raison, se vend fort cher. Il faut le recommander une année d'avance, parce qu'on le retient toujours avant qu'il soit fait: mais on doit prendre bien des précautions pour n'être pas trompé; car les vins du voisinage de ce clos tiennent un peu de sa qualité, et passent souvent pour Morachet; de maniere qu'on ne peut espérer d'en avoir du véritable, que par le moyen d'un bon correspondant.

Ce vin a des qualités supérieures à tout ce qu'on peut en dire. J'en ai bu de sept ou huit ans, qui étoit extrêmement agréable.

Je vais actuellement parler de toutes

toutes les *Vignes* de la haute Bourgogne. Les personnes qui ont voyagé de Dijon à Lyon, tout le long des montagnes, rendront justice à mon exactitude, et je prie ceux qui n'y ont point été, d'être persuadés que ce détail est conforme à la vérité.

J'ai cent fois entendu vanter les vins de plusieurs montagnes des environs d'Auxerre, auxquels on donne le nom de *Vins de Bourgogne*. Il est vrai que ces montagnes sont en Bourgogne, mais situées à quatre-vingt-dix mille des meilleurs cantons, qui seuls produisent les bons vins de Bourgogne. Ces bons vins, qui parfument l'odorat et embaument la bouche, en même tems se font connoître pour véritables vins de Bourgogne; mais les autres parties de la Bourgogne n'ont point ces qualités: tels sont ceux de Chably et d'Auxerre, quoique ces endroits soient réellement en Bourgogne.

Il me reste à exposer la maniere d'exporter les vins en Angleterre. La coutume a toujours été d'y envoyer les vins de Bourgogne en tonneaux; mais le transport en est long, et l'on court souvent des risques, les messagers de terre et de mer n'étant pas toujours fideles: car, malgré toutes les précautions que l'on peut prendre pour les empêcher de boire le vin, ils trouvent toujours des stratagêmes pour en goûter. S'il est emballé dans de doubles futailles, et empacté de paille et de toile, ce n'est qu'un foible obstacle à leur industrie; et si par hasard le tonneau coule en route, la perte doit être supportée par l'acheteur; d'ailleurs, les tonneaux causent beaucoup de préjudices aux vins délicats, parce que les esprits s'évaporent facilement à travers leurs parois: ce qui diminue insensiblement la qualité du vin.

Aussi le vin devroit être envoyé en bouteilles de Beaune à Londres: ce qu'il faut faire faire par les commissionnaires, après qu'ils l'ont acheté, en leur ordonnant de le mettre en bouteilles, de les emballer dans des caisses, de les envoyer par terre jusqu'à Auxerre, qui en est éloigné de quatre-vingt-dix milles, et de les embarquer là sur la riviere d'Yone, qui tombe dans la Seine, d'où les vins seront portés à Paris; et de là, à Rouen, où il y a des vaisseaux qui vont fort souvent à Londres.

Les agents de Beaune ne demanderoient pas mieux que de mettre en bouteilles le vin qu'on leur donne commission d'acheter, pourvu que leurs correspondans en demandent assez pour faire une voiture. Pour cela, deux ou trois personnes pourroient se réunir pour demander un millier de bou-

teilles, et completter par-là la voiture. Les habitans de Volnay, par exemple, mettent leurs vins en bouteilles à la fin de Décembre. Une personne qui veut avoir cinq-cents bouteilles de Chassagne ou de Nuits, doit s'entendre avec une autre qui désire la même quantité, et donner des ordres en conséquence.

L'agent pourra mettre ces vins en bouteilles une année après la vendange, plus tôt ou plus tard; et par ce moyen, les acheteurs recevront les vins qu'ils désireront dans leur plus grande bonté. Quant aux prix des vins de Beaune, de Volnay, de Pomard, de Chassagne et de Nuits, ils sont presque les mêmes, à quelques petites différences près. La queue de vin de Volnay contient quatre-cent-quatre-vingts pintes de Paris; ce qui fait cinq-cents bouteilles, et coûte dans le pays, en quelques années, dix, douze, quatorze ou dix-huit livres sterling, et au plus vingt livres sterling. Le transport peut coûter jusqu'à Calais, douze ou treize livres, et de Calais jusqu'à Londres très-peu. Ainsi, année commune, les vins de Bourgogne les plus chers, excepté celui de Chambertin, dont le prix est beaucoup plus fort, reviendront à peine dans Londres à quatorze ou quinze sous d'Angleterre la bouteille, sans y comprendre les droits.

Méthode de faire le Vin en Provence.

La délicatesse du goût des Raisins n'est pas toujours une preuve certaine de leur bonté pour faire du vin: ce n'est pas aussi toujours avec ces Raisins si agréables au goût, que l'on fait les meilleurs vins. Nous ne devons pas être surpris que nos vins ne soient pas les plus exquis, puisque nous n'observons aucune regle dans le choix que nous devrions faire de nos Raisins.

Il est certain que le jus de Raisins de différentes especes ne peut produire qu'un mélange confus, sujet à des altérations différentes dans les tonneaux, occasionnées par les fermentations que les particules sulfureuses des Raisins y excitent, et qui se mettent aisément en mouvement à l'approche de la chaleur: c'est ce qui arrive aux vins qui ont été faits avec un mélange de plusieurs especes de mauvais Raisins. L'expérience nous apprend que le vin fait avec de pareils Raisins, est fort sujet à fermenter, à se gâter aux premieres chaleurs du printems. Cette fermentation n'a pas lieu en hiver, parce que le froid de l'air y met obstacle. La même chose arrive aux sucs des Raisins appelés *Cla-*

retos, *Plans*, *Estrans*, *Pingalets*, &c. Le défaut ordinaire de notre vin est qu'il ne peut se conserver une année entière, et qu'au moindre transport, il est sujet à se gâter, à se troubler, et à se piquer.

Nous nous en prenons presque tous au sol; et sur tout à celui dont le fond est de plâtre ou de feuilles transparentes, tel qu'est celui d'un grand terrein, depuis les R. P. Capucins, jusqu'à Aiguilles, que l'on appelle communément *Pays blanc*. Mais combien de *Vignes* n'avons-nous pas plantées dans différents sols de même nature? On convient généralement que le sol appelé *Gris*, est le meilleur pour les *Vignes*; cependant il est prouvé que le quartier de Molieres, de la dépendance de Barret et de Montaigu, n'est pas exempt de ce vice. Je pense donc que cela vient du mélange d'une trop grande quantité de différentes especes de Raisins. Je ne disconviendrai cependant pas que l'expérience semble prouver que la nature du sol, la culture et le fumier dont on se sert, contribuent beaucoup à ce défaut; et c'est ce que je vais examiner.

Il faut d'abord connoître les Raisins propres à faire du bon vin, qui puisse se conserver sans se troubler, ni se piquer, et savoir comment il doit être fait.

Il est certain qu'on ne peut faire d'une même *Vigne*, une grande quantité de vin qui soit également bon. Une *Vigne* doit être plantée sur des terreins élevés ou montagnes, à l'exposition du sud ou sud-ouest.

Le grain de terre doit être brun, ou d'une couleur qui en approche. Les terres appelées *Arpielo*, *Malausene* et *Savéon*, peuvent à peine nourrir des seps de *Vignes* propres à donner du bon vin. Les *Vignes* qui se trouvent dans le voisinage de la maison des Peres Augustins Réformés, communément appelés *Saint Pierre*, sont plantées sur une terre de Savéon, peu propre à produire des Raisins d'un goût délicat et bons à faire d'excellents vins.

Le commencement du territoire de Tholonet, est presque de la nature du sol que les habitans du pays appellent *Malausene*, et qui n'est pas propre à produire de l'excellent vin.

On doit choisir de préférence les Raisins qui croissent dans des terreins pierreux.

Quant à la culture, il est certain qu'on ne peut faire du bon vin avec des Raisins trop nourris, et dont la séve n'a pas atteint le moindre dégré de coction ou de maturité.

Les *Vignes* que nous appelons

Olieros, et qui sont ordinairement engraissées et cultivées difficilement, donnent beaucoup de Raisins; mais leur grande quantité de séve les rend peu propres à faire de bon vin. Ceux que nous appelons *sur des Vignes*, leur doivent être préférés.

Les Raisins de vieilles *Vignes* valent mieux que ceux des jeunes. Les *Vignes* en état de donner de bon vin, ont vingt-cinq ou trente ans. Plus elles sont vieilles, et plus leur produit est estimé. Jusqu'à ce qu'une *Vigne* ait sept ou huit ans, on ne doit pas en espérer de bon vin.

Quant au choix des Raisins, il faut mêler quelques-unes des meilleures especes: en Raisins blancs, l'*Aragnan*, le *Roudeillat*, le *Paseau blanc*, l'*Estrani*, l'*Yni* et l'*Aubré*; en Raisins noirs, le *Catalan*, le *Bouteillan* & l'*Uni negré*. Le moût tiré de ces Raisins, doit fermenter dans la cuve au moins trois semaines, pour que les peaux s'en séparent tout-à-fait.

Il faut observer que le mélange des différentes especes de Raisins doit être en proportion du tems que l'on veut garder les vins.

Les Raisins noirs, sur tout le Catalan et le Bouteillan, doivent faire plus de la moitié dans la totalité.

Quand on veut avoir un vin d'un rouge plus foncé, on doit avoir une grande quantité de Raisins noirs, et les laisser plus longtems dans la cuve, si l'on a occasion de changer le vin de tems en tems.

Pour faire du vin blanc, on prend des Raisins appelés *Aubier*, *Uni*, *Roudeillat*, *Aragnan*, *Pignolet*; et pour avoir un vin qui résiste aux chaleurs de l'été, il ne faut avoir que des Raisins *Uni*, *Aubier* et *Aragnan*.

Tout le monde sait que nous avons des vins d'une seule espece de Raisins, comme le Muscat et le Clairet. Pour le Muscat, on ne prend que des Raisins Muscats rouges et blancs; et pour le Clairet, des Raisins appelés *Clareto*.

En Provence, on conserve ces Raisins pendant tout l'hiver, en les suspendant à des lattes dans une chambre. Toutes les especes ne pourroient pas se conserver ainsi. Il n'y a que le Pendoulan, ou Rin de Panse, le Land de Pouëre, le Verdau, qui soient bons à garder; l'Aragnan et l'Estrani peuvent être mis aussi dans la même classe. Le Clareto, le Muscat, l'Uni rouge, le Barberoux, l'Espaguin, le Taulier et le Roudeillat ne se conservent pas aussi long-tems. Ils doivent être cueillis en pleine maturité, et avant les pluies; mais il ne faut choisir pour cela, que

ceux qui croissent sur de vieux seps.

On conserve aussi ces Raisins pour faire ce que les Latins appeloient *Uvæ Passæ,* non parce qu'ils sont sechés au soleil, mais parce qu'en les suspendant, on les expose au soleil; on les appelle en France, *Raisins secs.* Les Provençaux les nomment *Panses.* Ils ne prennent que des Raisins appelés *Rin-Panse Muscats*, pour faire le meilleur Panse. Ils employent aussi des Raisins Aragnans, qui font le Panse commun dans les endroits les plus chauds.

Ils font aussi usage des Raisins Roudeillats et du Plan Estrani; mais on n'emploie jamais le Raisin-Land de Poüerre, quoique dans les pays chauds, sur les côtes de la mer, on le fasse sécher. Voici la maniere dont on fait les Panses en Provence. On attache les Raisins à un cordon, dont les deux bouts tiennent à un autre cordon; on les plonge dans de l'eau bouillante, où l'on a jetté un peu d'huile, et on les y laisse jusqu'à ce qu'ils soient ridés: on les tient ensuite exposés au soleil pendant six ou sept jours; après quoi, on les range dans des caisses, en les pressant doucement.

Les vins de Provence different entr'eux par leurs vertus et la délicatesse de leur goût; et cette différence vient presque toujours de la nature des Raisins que l'on emploie, de leur dégré de maturité, de la diversité des sols où les *Vignes* sont plantées, de la maniere dont on les cultive, de la préparation du vin, et la différence du climat plus ou moins chaud.

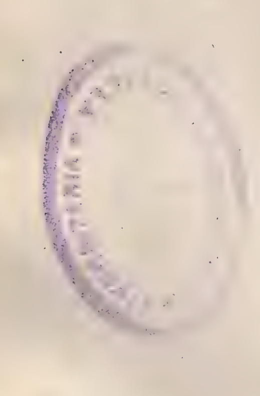
Les Romains qui, comme nous le lisons dans PLINE, recherchoient les plus excellents vins, ne les distinguoient que par les différents cantons où on les recueilloit. Tels étoient le *Setinum*, le *Cœcubum*, le *Falernum*, le *Guaraneum*, le *Faustianum*, l'*Albanum*, le *Surrentinum* et le *Massicum*, qui produisoient les vins les plus délicats du tems de PLINE. Parmi les vins Grecs, ils distinguoient le *Maronéan*, le *Thasian*, le *Crète*, le *Coan*, le *Chio*, le *Lesbie*, l'*Icarie*, le *Sinyréan*, *&c.* Leur luxe voluptueux leur faisoit aussi rechercher les vins d'Asie, comme celui du Mont-Liban, et autres, ainsi qu'on peut le voir dans PLINE.

Il est à observer que les Romains tiroient leurs vins les plus délicieux de la Campanie, que l'on nomme à présent *Terre de Labour*, Province du Royaume de Naples. Ceux des autres cantons de l'Italie sont bien moins bons. Le Falerne, le Gauranie et le Massic proviennent des *Vignes* plantées sur une montagne aux environs de

Mondragon, au pied de laquelle passe la riviere Garigliano, anciennement appellée l'*Iris*. Le *Cæcubum*, qui ne différoit du Falerne que par l'âge, (c'est ainsi que les Latins appeloient l'espace de tems pendant lequel les vins conservent leur vigueur), se recueilloit sur la Terre de Labour, et les *Fundanum* et *Amyclum*, fort près de Gaeta, *Gaïète* ou *Gaéte*; le *Suessanum*, à *Suessa Pometia*, territoire maritime du Royaume de Naples; le *Colenum*, aux environs de la Terre de Labour, ainsi que dans plusieurs autres cantons de l'Italie.

Ces vins sont excellents; et cette qualité qui est le fruit de l'âge plutôt que de l'art, les rend supérieurs à tous les autres vins de l'Italie.

Le dernier que les Grecs appellent *Oligophorum*, et les Latins *Tenue* et *Pauciferum*, se conserve fort aisément dans un lieu froid, ou plutôt dans un air frais, et il s'aigrit par la chaleur; au-lieu que ceux auxquels les Grecs donnent le nom de *Polyphora*, *Multifora* et *Vinosa*, deviennent plus vigoureux et spiritueux par la chaleur.



Le premier est fait avec des Raisins qui abondent en flegmes cruds, et dont les parties sulphureuses de leur moût sont plus dilatées. Les derniers au contraire sont tirés de Raisins plus mûrs, qui donnent un moût dont les parties sulphureuses sont concentrées et fixées par l'évaporation des parties humides. On peut ajouter à ceci l'abondance de soufre de ces derniers, qui fait la vraie force de ces vins. Comme ils n'acquièrent cette qualité spiritueuse, qu'en restant exposés à l'air libre, c'est en conséquence de ce principe, que les anciens avoient imaginé de traiter leurs vins de la maniere suivante.

Pline nous apprend qu'en l'année 633 de la fondation de Rome, les Romains mettoient leurs tonneaux remplis de vin dans des endroits couverts et tournés au nord, semblables à ceux que nous appellons à présent *Caves*. Ceux qui étoient remplis de vins vigoureux et spiritueux, tels que le *Polyphorum*, étoient placés dans des lieux découverts, exposés à la pluie, au soleil, et à toutes les injures de l'air; tandis que les vins moins forts étoient mis à couvert, et les vins foibles dans des endroits creusés et recouverts de terre.

Galien, dans son livre *des Antidotes*, *chap.* 3, et dans son *Traité des Vins*, remarque très-judicieusement que les vins du premier ordre, ou *Polyphora*, se conservoient deux ou trois ans dans des lieux froids; mais qu'en les y

laissant trop long-tems, ils s'aigrissoient, et qu'en conséquence on les exposoit à un air plus chaud, comme on le faisoit en Asie, avant que les Romains en eussent connoissance. C'est ainsi que les Asiatiques, les Romains et les Grecs étoient parvenus à conserver leurs vins aussi long tems.

La plus ancienne époque de ce traitement des vins parmi les Romains, suivant PLINE, est environ l'année 633. Cet auteur qui vivoit longtems après Vespasien, nous assure que l'on conservoit les vins l'espace de cent ans; et qu'après ils devenoient épais, et d'une consistance de miel, de maniere qu'on ne pouvoit les boire sans les mêler avec de l'eau.

Il ajoûte ainsi, *Quò generosius est vinum, eò majus vetustate crassescit*. C'est-à-dire, quel dégré de bonté n'a pas le vin qui s'épaissit par l'âge? Ce que nous voyons encore dans les vins d'Espagne.

Cet épaississement de ces vins est moins extraordinaire que celui des vins Asiatiques, dont parle GALIEN dans son livre *de la Respiration*. Ces vins renfermés dans de grandes flasques, et suspendus près du feu dans leurs cheminées, acquéroient par l'évaporation la dureté du sel. Ce qu'ARISTOTE dit des vins d'Arcadie, exposés au feu et à la fumée, est encore plus surprenant, *ità exsiccatur in utribus, ut derasum bibatur*; c'est-à-dire, qu'il se séchoit tellement dans des outres, qu'il falloit le ratisser pour le boire, ou bien que ce vin avoit acquis une telle solidité, qu'on étoit obligé de ratisser les outres, et de le détremper dans de l'eau pour le boire.

Pour faire leurs vins, les Romains jettoient dans une cuve de bois reliée en cercles, ou bandes de bois flexibles, le moût qu'ils avoient exprimé des Raisins en les foulant aux pieds.

Quand le vin avoit fermenté assez de tems pour rejetter ses impuretés les plus grossieres, ils le tiroient de la cuve pour le mettre en tonneaux, où il continuoit à fermenter; et pour aider sa dépuration, ils y mêloient une certaine quantité de plâtre, de craie, d'argile, de poudre de marbre, de poix, de sel, de résine, de lie de vin nouveau, d'eau salée, de myrrhe, ou d'herbes aromatiques. Chaque pays avoit son usage particulier, et on appeloit cette opération *conditura vinorum*.

Ils laissoient le vin dans les tonneaux jusqu'au printems suivant, et quelquefois jusqu'après la seconde ou la troisieme année, suivant la nature du vin, et le canton d'où il avoit été tiré. Ils le transvâsoient ensuite dans des vâses de

terre, qu'ils enduisoient en-dedans de poix fondue, et ils écrivoient en-dehors le nom du canton où le vin avoit été fait, ainsi que le nom du Consul Romain de ce tems : ils appelloient ce transvâsion, *Diffusio vinorum*, ceu *vina defundere*.

Ils avoient deux sortes de vâses pour les vins ; la premiere étoit l'*amphora*, et l'autre le *cadus*. PANCIROLUS et d'autres disent que l'*amphora* avoit une forme quarrée ou cubique. Quant à son volume, les Auteurs ne s'accordent point ; cependant, la plupart pensent qu'elle contenoit environ quatre-vingts livres de liqueur. Ce vâse étoit resserré au cou ; et quand il étoit rempli, on le bouchoit avec du liége. Le *cadus* avoit la forme d'un ananas, et pouvoit contenir moitié plus que l'*amphora*. Ces vâses étant bien bouchés, on les portoit dans une chambre exposée au sud, et à l'étage le plus élevé de la maison de campagne où le vin avoit été fait : on nommoit ce lieu *Apotheca*.

C'étoit pour dissiper l'humidité superflue de ce vin, qu'on l'exposoit à la chaleur du soleil, au feu et à la fumée : ce qui faisoit donner à cet endroit le nom de *Fumarium*, à cause de la fumée qui s'y amassoit, et se dissipoit ensuite par le tuyau de la cheminée.

Ces vins qui prenoient, comme il a été dit, la consistance du miel, pouvoient se conserver pendant un tems considérable : *Adhùc vina ducentis ferè annis jam in speciem redacta mellis asperi ; etenim hæc natura vini in vetustate est*, dit PLINE, *lib.* 14. *Chap.* 4 ; de sorte qu'on avoit de la peine à les boire à cause de leur épaississement ; et pour les rendre potables, ils étoient obligés d'y ajoûter de l'eau chaude, et on les passoit ensuite à travers un tamis : ce qu'ils appelloient, suivant MARTIAL, *Saccatio vinorum*.

Turbida sollicito transmittère cæcuba sacco.

Il est vrai qu'ils avoient d'autres vins de même nature, qu'ils ne passoient pas au tamis, ou à la chausse ; tel étoit le *Massicum*, qu'ils exposoient à l'air pendant une nuit, pour lui procurer assez de fluidité, comme le dit HORACE, *lib.* 2. *Chap.* 4.

Massica si cœlo supponas vina sereno,
Nocturnâ, si quid crassi est, tenuabitur aurâ,
Et decedet odor nervis inimicus : at illa
Integrum perdunt lino vitiata saporem.

Ce vin étoit fort désagréable à boire, quand il n'avoit pas été rafraichi avec de la glace ou de la neige qu'on y mêloit, ou dans laquelle on plongeoit les bouteilles. Les plus voluptueux mêloient la neige avec le vin, et le passoient ensuite

ensuite à travers un couloir d'argent, que PAULUS, Jurisconsulte, appelle *colum vinorum.*

Méthode de planter les Vignes dans l'Orléanois ; de la distance entre chaque rang ; de la largeur des sentiers, quand une Vigne est plantée ; des différentes especes de Plants ; de la distance entre chaque Plant ; de la maniere d'enlever et de replanter les vieux seps.

On ne doit point ouvrir les tranchées avant que le terrein destiné à être planté, ait été tracé ; afin que l'on puisse donner, autant que l'emplacement pourra le permettre, à tous les rangs et aux sentiers, une longueur et largeur proportionnées et uniformes. Comme le sep de *Vigne* prend sa nourriture dans la tranchée, elle doit avoir quelques pouces de largeur de plus que les sentiers.

L'usage ordinaire est de donner cinq pieds de largeur aux tranchées, et autant aux sentiers, quand on plante des *Vignes* de Raisins noirs, sur-tout des Auvernats, dont les branches doivent toujours être attachées en longueur. Cette méthode est la meilleure pour ces sortes de *Vignes*, et il faudroit planter les seps à deux pieds six pouces de distance les uns des autres. Quelques personnes n'observent pas exactement cette proportion, et ne donnent que quatre pieds et demi aux tranchées et aux sentiers.

Plusieurs ne laissent qu'un pied et demi de distance entre chaque plant, quand la tranchée et le sentier n'ont pas plus de largeur que dans les *Vignes* dont je vais parler ; mais les seps plantés si près les uns des autres, doivent nécessairement être contournés circulairement ; et comme, au bout de quelques années, leurs racines s'entre-mêlent, ils ne doivent pas durer aussi long-tems : d'ailleurs, ils exigent des engrais plus fréquents, et plus abondants que ceux que l'on plante à une plus grande distance.

D'autres, au contraire, donnent à la tranchée et aux sentiers près de six pieds de largeur, et quelquefois davantage ; mais cette distance est trop forte : cependant, si elle étoit beaucoup moindre, il seroit difficile de cultiver le milieu de la tranchée, qui doit néanmoins l'être comme le reste.

Malgré ce que nous avons dit, les Vignerons de la Bourgogne ne cultivent pas tout le terrein, quand les distances sont aussi grandes : ils se contentent de remuer légèrement le milieu de ces tranchées, et de labourer la terre seulement le long des rangs de

plants. En suivant cette méthode, il est avantageux pour les cultivateurs de donner une pareille largeur aux tranchées.

Les Vignerons qui achetent ou louent des *Vignes* avec des tranchées aussi larges, les arrachent souvent, pour en replanter d'autres à une moindre distance, sans se mettre en peine si les seps dureront moins de tems.

Mais les propriétaires doivent suivre une meilleure méthode, en donnant cinq pieds de largeur aux tranchées, autant aux sentiers; et deux pieds six pouces de distance entre chaque plant, sur-tout quand on emploie des seps de *Vignes* Auvernats, parce qu'ils fournissent des marcottes. La tranchée étant plus large, et les plants plus éloignés les uns des autres, ils se procureront une nourriture plus abondante, et les branches pourront être mieux étendues.

Une *Vigne* plantée suivant cette méthode, dure plus long-tems, résiste mieux aux gelées de l'hiver, et produit de meilleurs et de plus beaux fruits; et ces fruits qui parviennent plus aisément à leur maturité, donnent de meilleur vin. Aussi les Vignerons de la Bourgogne trouvent-ils beaucoup d'avantage en plantant leurs *Vignes* de cette maniere, parce qu'ils ont d'ailleurs moins de seps à attacher, à émonder, à tailler &c.; mais comme il y a moins de plants, et qu'ils sont trop éloignés les uns des autres, la plupart des Vignerons pensent différemment.

Quand je dis qu'en plantant des Auvergnacs, on doit donner cinq pieds de largeur aux tranchées, autant aux sentiers, et deux pieds six pouces de distance entre chaque pied de *Vigne*, je n'entends parler que des *Vignes* plantées dans un très-bon fonds de terre, parce qu'alors elles dureront plusieurs années sans être renouvelées.

Quant aux terres, où l'on est obligé de renouveller la *Vigne* après vingt ou vingt-cinq ans, il suffira de donner quatre pieds et demi de largeur aux tranchées, ainsi qu'aux sentiers, sur vingt pouces de distance entre les plants. Les seps n'y dureront pas long-tems, parce que les racines qui s'étendent au loin dans la terre, se nuisent réciproquement. Je suppose cependant que cette terre est passablement bonne; sans quoi, la largeur des tranchées et des sentiers, ainsi que la distance entre les plants, devroient être plus grandes, ou bien l'on seroit obligé d'y mettre plus souvent des engrais.

Il y a deux sortes de plants; celui de boutures, et celui de marcottes. La bouture est une jeune

branche de l'année, qui n'a point de racines, et au gros bout de laquelle on laisse toujours un nœud du bois de l'année précédente. C'est de la bouture dont on fait communément usage, en se contentant d'en ôter les tendrons et les sommets. Lorsqu'on les prend sur les seps, on en fait des paquets, que l'on met en terre avant l'hiver, et on les y laisse jusqu'à ce qu'on puisse les planter au printems.

Ces boutures réussissent ordinairement quand elles ont été bien choisies, plantées dans un sol bien préparé, et qu'elles sont bien cultivées. Il est cependant dangereux de s'en servir dans des terres naturellement humides, et qui retiennent l'eau. Si on les plante de bonne-heure, et s'il survient des pluies froides et abondantes, elles se remplissent d'eau, se dépouillent de leur écorce, et périssent au-lieu de prendre racine. Si au contraire on les met en terre trop tard, et s'il survient de fortes chaleurs et de grandes sècheresses, avant qu'elles aient poussé des boutons assez forts, elles sont bientôt brûlées. Pour obvier à ces inconvénients, il vaut mieux faire usage de la seconde espece de plant, non-seulement dans les terres humides, mais aussi dans toutes les autres.

Les marcottes sont des branches longues de trois ans, que l'on a couchées en terre, et qui ont poussé des racines. Ces plants sont meilleurs, et moins sujets à manquer. On peut les planter en tout tems pendant l'hiver, et dans toutes sortes de terres, pouvu qu'elles ne retiennent pas l'eau; car, dans ce cas il vaudroit mieux attendre jusqu'au mois de Mars pour les planter, ou au moins jusqu'à ce que la terre fût en bon état.

On doit émonder les marcottes avant de les mettre en terre, c'est-à dire, couper quelques-unes de leurs branches; et quand elles sont foibles à l'endroit où elles étoient pliées, il faut les retrancher toutes, à l'exception de celles qui ont le plus de racines, et les plus fortes.

Les marcottes sont beaucoup moins sujettes à s'abreuver d'eau que les boutures, parce qu'ayant des racines avant d'être plantées, elles poussent de nouvelles fibres, plutôt que celles qui n'en ont point.

Ces marcottes, il est vrai, sont plus rares que les boutures; mais il est aisé de s'en procurer pour des acres entiers, en prenant les précautions nécessaires, et en marcottant d'avance toutes les branches d'une *Vigne*.

On les plante sur une nouvelle terre, ou dans les places vuides d'une *Vigne* déjà établie.

Quand on les destine pour une piece de terre nouvelle, il faut les coucher dans les rangs, entre les seps de *Vigne*, et entre chaque rang, de maniere qu'elles soient à une distance suffisante les unes des autres, afin qu'elles ne se nuisent pas réciproquement, et que le Vigneron puisse passer entr'elles pour les émonder; car il est nécessaire de les houer trois fois l'année pour détruire les mauvaises herbes qui les étoufferoient, et les priveroient d'une partie de leur nourriture.

Cette portion de terre est une espece de pépiniere dont on peut tirer des plants, pour remplacer ceux qui ont manqué.

Je pense qu'il est prudent qu'un propriétaire ait toujours un canton rempli de marcottes, puisque les boutures prennent difficilement, afin de pouvoir remplacer les plants qui viennent à manquer, ou qui sont mal choisis; ce qui est un soin particulier, qu'exige la culture de la *Vigne*.

Je dirai, à la fin de l'article suivant, de quelle maniere on doit planter les marcottes en rigoles.

Il est de l'intérêt d'un propriétaire d'ordonner que sa *Vigne* soit toujours garnie entièrement de plants, afin qu'elle puisse produire une bonne quantité de Raisins; mais il arrive souvent que, malgré toutes les précautions imaginables, une *Vigne* se trouvera fort dégarnie par la quantité de plants qui périssent de tems en tems, et que l'on ne peut pas toujours remplacer, faute de marcottes. Quelquefois aussi il n'y a pas assez de bois sur les seps du voisinage, et on ne peut employer le sommet des branches, qui n'est point propre à cet usage. Dans ce cas, il faut garnir ce vuide avec un autre plant.

Quelques Vignerons diront peut-être qu'il est fort rare de voir réussir de nouveaux plants au milieu d'une *Vigne*. On répond à cela, qu'à la vérité des plants placés dans le milieu d'une *Vigne*, ne réussissent point, quand la terre n'a pas été bien préparée auparavant, ou lorsque la culture en est négligée; mais que ces plants manquent rarement, quand on prend soin, après la vendange, d'ôter les tiges mortes, et d'ouvrir la terre à une bonne profondeur avant l'hiver, non-seulement pour l'ameublir, mais aussi pour ne pas couper et endommager au printems les racines des seps voisins: ce qui leur nuiroit beaucoup. Il faut aussi mettre dans chaque trou un panier de terre nouvelle et fraîche, avec environ la douzieme partie d'un panier de fumier bien consommé, sur tout si la terre est pierreuse,

mêlée de glaise, ou graveleuse.

J'ai vu, dans une piece de *Vigne* très-forte en bois, et de l'âge de cent ans, un plant du milieu très-fort, jusqu'au troisieme œil, et qui continue à être en bon état, quoique ces seps soient plantés dans des terres aussi fortes qu'on puisse en trouver dans aucune de nos pieces de *Vigne*. Ainsi, si les plants du milieu réussissent, même dans les terres fortes, comme les légeres leur conviennent encore mieux, on peut conclure qu'il n'y a point de terrein où l'on ne puisse remplacer ces plants.

Les Vignerons pourront dire encore qu'un plant du milieu ne réussira pas parmi de jeunes seps, qui, poussant avec force, l'étoufferont de leurs branches.

Je conviens que cela peut arriver; mais alors on sera assuré, l'année suivante, de trouver dans la *Vigne* assez de bois pour coucher des marcottes: et alors il est inutile de remplir le vuide avec un plant nouveau, qui vraisemblablement ne réussiroit pas si bien, et ne produiroit pas aussi-tôt du fruit que la marcotte, qui en donne dès la même année qu'elle est faite.

Ce raisonnement est plus juste que la conséquence qu'ils en tirent; savoir, qu'il est inutile de mettre des plants dans ces milieux: car un Vigneron coupant chaque année tout le bois de sa *Vigne*, qui pourroit servir à faire des marcottes, et n'y mettant point de plant, le vuide ne se trouvera jamais rempli. C'est au contraire une raison pour placer chaque année des plants dans les milieux vuides, pour s'y assurer des marcottes.

Du tems de planter une Vigne, et des différentes manieres de le faire.

Les terres qui peuvent servir à la culture de la *Vigne*, étant de différente nature, on doit aussi planter en différents tems. Dans les terres sablonneuses, et remplies de cailloux, dont le fond ne retient pas l'eau, on peut planter un entre-plant après les plus grands froids de l'hiver, sans aucun risque; parce que ces terres ne retenant point l'eau, sont toujours bonnes au fond, et que les plants n'y manquent jamais.

On ne plante pas ordinairement dans les terres d'Olivet, Saint-Memin, &c., des pieces de *Vigne* entieres, dans les endroits où il y en a déjà eu; parce que l'usage est de ne pas arracher les plants que l'on trouve bonns, quant au bois et à l'espece.

Pour moi, j'ai toujours trouvé que ces mélanges de vieux et de très-jeunes plantes faisoient le plus

mauvais effet dans une même piece de terre, et je n'approuverai jamais cette méthode ridicule.

Dans les terres fortes, et dans toutes celles qui retiennent l'eau, on ne doit planter qu'au mois d'Avril, ou au commencement de Mai, parce que la *Vigne* n'y prend pas aisément racine, sur-tout si l'année est fort chaude et seche, ou fort pluvieuse; deux inconvéniens également à craindre pour les plants qui y sont nouvellement placés.

Dans un canton de peu d'étendue, il arrive souvent que les terres sont de nature différente, et que par conséquent une espece de *Vigne* réussiroit d'un côté, et manqueroit de l'autre; parce qu'il arrive communément que les saisons sont ou trop chaudes ou trop froides et pluvieuses, et que les différentes especes de plants sont bonnes ou mauvaises, suivant leur nature, celle de la terre dans laquelle elles sont, et la température des saisons. Je pense qu'il est plus prudent de ne planter que les cantons qui sont véritablement propres à cette culture, et qu'il est bon d'employer plusieurs especes de *Vignes* sur les terreins qui leur conviendront le mieux, sur-tout quand on n'est pas assuré qu'une espece réussira mieux qu'une autre; car, dans le cas contraire, il ne faut planter que celle qui convient le mieux à la nature du sol.

Quand j'ai dit qu'il étoit souvent avantageux d'avoir différentes espèces de plantes dans une certaine étendue de terre, je n'ai pas prétendu que l'on mît plusieurs espèces dans la même rigole, ou dans le même rang, comme les Vignerons le font ordinairement, quand ils plantent des *Vignes* pour ceux qui sont obligés de ne faire qu'une sorte de vin avec toutes especes de Raisins, qu'ils veulent cependant faire passer pour du pur Auvernat, quoiqu'il n'y en ait tout au plus qu'un tiers; mais je suis d'avis qu'on ne mette qu'une espece de plante dans chaque différente espece de terre, afin que toutes soient séparées, et qu'au tems de la vendange, on puisse faire tel vin qu'on voudra: ce qui seroit fort difficile, si toutes les especes de Raisins étoient mêlées confusément les unes avec les autres; car aucun ouvrier ne pourroit jamais parvenir à les démêler, et d'ailleurs on perdroit beaucoup de tems si l'on vouloit le tenter.

On plante une *Vigne* de deux manieres, ou sur une terre unie non défoncée, ou en rangs défoncés.

On plante sur une terre unie, quand elle a été nivelée et tracée;

on creuse un trou avec la bêche, et on y met le plant, pourvu néanmoins que cette terre ait été bien préparée.

La méthode de planter une *Vigne* en rangs ouverts, est presque la seule qui soit en usage dans l'Orléanois; et c'est sans contredit la meilleure, parce qu'il est certain qu'en plantant de cette maniere, la terre a été ouverte, et remuée jusqu'au fond : ce qui la rend plus meuble, et facilite aux racines le moyen de s'étendre.

Le meilleur tems pour planter les boutures qui ont été empaquetées et enterrées avant l'hiver, est lorsque leur écorce se gonfle; ce qui peut se connoître par une espece de protubérance qui s'éleve autour de la blessure, ainsi que par les boutons qui sont près à s'ouvrir : mais il ne faut pas que ces boutures soient trop seches. On doit les mettre dans un baquet d'eau, et ne les en retirer que pour les planter; car lorsque la chaleur ride celles qui sont plantées, elles ne prennent pas aisément racine, et plusieurs même sont en danger de périr.

C'est par cette raison qu'il vaut mieux planter une *Vigne* dans une saison pluvieuse et humide, ou au moins par un tems couvert, que pendant les chaleurs et par un vent sec.

On se sert communément de deux différens outils de fer, pour creuser le trou qui doit recevoir la bouture, ou d'une bêche, ou d'une grosse besaiguë ou pioche. La bêche est préférable pour cela, pourvu que la terre soit ameublée dans toute la longueur et la largeur de la tranchée, et qu'elle soit défoncée assez profondément.

Les mauvais ouvriers se servent communément de la pioche; aussi ne font-ils que du mauvais ouvrage, comme les Vignerons, qui se contentent de creuser un trou pour y planter la bouture, sans labourer le reste de la terre. De cette maniere, il arrive souvent que les jeunes racines ne trouvant qu'une terre dure, dans laquelle elles ne peuvent pénétrer, ne s'étendent point, comme elles le feroient, dans une terre défoncée, ameublie par l'air et les gelées, &c., et telle qu'elle se trouve dans une tranchée bien travaillée avec la bêche, dans toute sa longueur.

Tems de cueillir la Vendange.

La vendange du Raisin Auvernat, étant la plus précieuse de toutes celles que l'on a à recueillir dans une piece de *Vigne*, il faut attendre la maturité de ces Raisins, si l'on veut faire de bon vin.

Et comme il y a certains sols où les

Raisins trop coupés verds fermentent trop dans la cuve, et d'autres au contraire qui, étant coupés fort mûrs, ne fermentent que très-peu, et se conservent mieux, il est absolument nécessaire que ceux qui ont de pareilles *Vignes*, s'appliquent soigneusement à connoître la qualité de leurs terres.

Mais on peut dire en général de tous les bons Auvernats de ce pays, qu'ils doivent toujours avoir une pointe de verd quand on les cueille, sur-tout dans les années chaudes, et lorsque les terres sont grasses, ou qu'elles ont été fumées; car, il ne suffit pas, pour avoir de bon vin, de couper le Raisin au dégré de maturité nécessaire, mais il faut encore choisir une saison convenable pour vendanger. Par exemple, on ne doit commencer, ni continuer à cueillir par un tems de pluie, quoique bien des gens ne soient pas bien scrupuleux sur ce point, en prétendant que le vin ne s'en vendra pas moins.

J'avoue que cela peut quelquefois arriver ainsi; mais ils conviendront avec moi qu'ils donnent par-là une qualité inférieure à leur vin. On doit aussi attendre que la rosée, souvent fort abondante dans cette saison, soit entièrement dissipée, et qu'il n'y ait plus d'humidité, soit sur les Raisins, soit sur les feuilles; car l'expérience nous apprend que la moindre quantité d'eau qui entre dans cette espece de vin, lui fait perdre beaucoup de sa bonté.

C'est-pourquoi, on ne peut pas choisir un tems trop serein pour couper le Raisin Auvernat. Dans un grand nombre de vignobles de la France, comme en Bourgogne, et dans d'autres Provinces dont les vins ont une grande réputation, on ne cueille la vendange que pendant la plus belle partie du jour; c'est-à-dire, que les Vignerons commencent leur ouvrage fort tard, et finissent quelque tems avant le coucher du soleil.

Il est vrai qu'il est quelquefois bon de ne vendanger qu'après la pluie; mais ce doit toujours être quelques semaines, ou au moins plusieurs jours après, et l'on ne doit jamais cueillir le Raisin pendant qu'elle tombe.

Quand, par exemple, il n'est pas tombé de pluie depuis longtems, que les Raisins sont ridés par la chaleur, qu'à peine contiennent-ils autre chose que les pepins, et que la peau en est épaisse et coriasse, si on les cueilloit alors, ils ne donneroient que très-peu de vin, et ce vin même tourneroit bientôt à l'aigre, comme cela est arrivé à la plupart des vins rouges de l'année 1718, qui avoit été extrêmement chaude et seche; dans

ce cas, on ne doit vendanger qu'après une pluie.

Mais il faut donner le tems aux Raisins d'en tirer avantage ; ce que l'on reconnoît, quand les grains sont devenus gros et qu'ils tombent.

Pour ce qui regarde les autres especes rouges ou blanches, on peut les cueillir avec moins de précautions, pourvu qu'elles aient le dégré de maturité qui convient aux différentes terres sur lesquelles elles sont plantées.

Des Vins de l'Orléanois.

Depuis long tems on cherche à décrier à Paris et ailleurs les vins d'Orléans, et sur-tout les rouges, et l'on remarque que ceux qui en parlent avec le plus de mépris ne peuvent s'en passer, et qu'ils s'en procurent, comme il a été de tout tems, pour les mêler avec leurs vins foibles, sans couleur, ou viciés de quelque autre maniere, et aussi pour fortifier les meilleurs, les plus délicats, et les plus distingués de leurs vins.

Ils mêlent les vins d'Orléans avec les vins de Bourgogne; et c'est de ce mélange, que tous les Marchands de vin à Paris remplissent leurs caves, pour le joindre encore avec des vins de moindre qualité, ou pour le vendre tel qu'il est, en conservant cependant des vins d'Orléans purs pour leur table, leur famille, et tous ceux qui désirent avoir du vin naturel et non falsifié.

Les grands achats que l'on fait annuellement de ce vin, et la grande quantité de vins rouges et blancs que l'on est si empressé d'acheter long tems avant qu'ils soient faits, pour les transporter à Paris, en Flandres, en Angleterre, et jusques dans les Iles de l'Amérique, où ils se conservent bons jusqu'à la derniere goutte, font preuve, selon moi, que les vins d'Orléans ne sont pas aussi méprisables qu'on voudroit le faire croire.

Car, il faut convenir que, s'ils n'avoient pas d'aussi bonnes qualités, où s'ils avoient quelques défauts, on ne viendroit pas d'aussi loin pour les chercher, et l'on ne seroit pas si empressé de s'en pourvoir.

Quelques personnes disent que les vins d'Orléans sont âpres, rouges, violens, qu'ils ne sont pas agréables à boire, et que ceux qui en font débauche, en sont incommodés ; ce qui n'arrive jamais à ceux qui boivent la même quantité de vin de Bourgogne, de Champagne, et autres vins du Royaume.

Je réponds que ces prétendus défauts des vins d'Orléans sont les véritables qualités qui les font tant re-

chercher; car, pourvu qu'ils n'aient pas trop fermenté dans la cuve, ils communiquent leur couleur et leur force aux autres vins avec lesquels on les mêle, et qui n'auroient pu jamais être vendus sans cela.

D'ailleurs, quand ces vins sont défectueux, ce n'est que par accident; et l'on auroit pu l'empêcher, en les laissant moins de tems dans la cuve.

Quant à ceux qui en sont incommodés en en buvant trop, ils peuvent prévenir ce mal par la sobriété.

L'eau-de-vie, par exemple, ne se boit point en si grande quantité que le vin, et l'on ne boit point autant d'un vin violent que d'un foible. Quand le vin est trop fort, on y met de l'eau, ou l'on en boit moins, et alors il nourrit, au-lieu d'incommoder et d'abrutir; ainsi, quand on se ressent d'avoir trop bu de ces vins, il ne faut s'en prendre qu'à la quantité et non à la qualité.

Quel que soit le préjugé mal fondé qu'on peut avoir contre les vins d'Orléans, il faut cependant convenir qu'ils l'emportent sur presque tous les autres, et que l'on peut se les procurer comme on veut les avoir, et tels qu'on les demande; c'est-à-dire, délicats, bons à boire sur le champ, rouges sans âpreté, plus ou moins durs, sans avoir perdu de leur qualité, et enfin tels qu'ils soient potables dans le cours de l'année, et plusieurs années après.

Il y a dans ce Royaume plusieurs vignobles, dont les vins, quoique en réputation, ne pourroient cependant pas passer l'année sans se gâter, s'ils n'étoient mêlés avec les nôtres, qui ont plus de qualités.

Mais si les gens qui méprisent tant nos vins, nous reprochoient de ne pas les savoir faire, leur opinion seroit plus juste que d'accuser nos vins de n'être pas bons; car, ils ont toutes les qualités qu'ils doivent avoir; et s'ils ont quelques défauts, ce n'est que par accident, et faute d'être bien conditionnés.

Il faut convenir que les vins d'Orléans sont bons, mais qu'ils sont mal conditionnés. Il n'est donc question que de rectifier nos procédés, et je vais en indiquer les moyens.

Il y a dans ces vignobles tant de différentes especes de plants, et elles croissent sur des sols si différents, qu'il seroit difficile de donner des instructions particulieres pour la maniere de faire les vins de chacune. Je dirai seulement en général, que pour faire de bon vin, le sol doit être propre aux *Vignes*, bien exposé au soleil, en pente aisée, tourné au sud, et plutôt sec que humide; que les plants doivent être d'une bonne espece; que la

Vigne soit plutôt vieille que jeune, peu fumée, toujours bien cultivée, et labourée dans des tems convenables; qu'on doit laisser assez mûrir les Raisins avant de les couper, et les mettre dans des tonneaux après qu'ils sont foulés, si l'on veut faire du vin rouge, et ne pas le boire tout de suite.

Il est certain que, si toutes ces choses s'accordent, il est aisé de faire de bon vin; mais il faut encore observer ce qui suit.

On fait dans ces vignobles, ainsi que dans plusieurs autres, des vins rouges et blancs. Je parlerai d'abord des vins rouges, et ensuite des blancs, sur lesquels il y a peu de chose à dire.

Le meilleur, et le plus précieux de tous les vins de ces cantons, est l'Auvernat, dont il y a six especes: savoir, l'Auvernat teint, le noir, le rouge, le gris; et deux especes de blancs, qui sont l'Auvernat blanc de Soler, et celui du Pays-bas.

L'Auvernat teint est le plus rouge; et comme c'est toujours la qualité qui donne la couleur et le corps aux Auvernats, et les empêche de se graisser, quand on ne les mêle qu'avec le Raisin rouge, on ne doit les laisser que peu de tems dans la cuve, sur-tout dans les années où il est probable que les vins prendront aisément de la couleur, et quand ils croissent sur un sol où ils ont d'ordinaire assez de couleur, en fermentant peu.

Quelques personnes prétendent qu'un quart de vin ou environ de Teint ou de Gros-noirs dans une cuve de quinze poinçons d'Auvernat rouge, doit produire un bon effet.

J'avoue que ce mélange donnera au vin une belle couleur, sans lui donner d'âpreté, pourvu qu'il ne reste pas trop long tems dans les tonneaux; mais comme cette couleur ne lui augmente point sa qualité, je pense que la teinture d'Auvernat, qui est fort rouge, substantielle et vineuse, produit un meilleur effet. Dans ce cas, il est nécessaire de mettre plus de ce Teint que du Gros-noir, parce que les couleurs d'Auvernat sont beaucoup plus foibles que celles des deux autres especes de Raisins.

Plus les Raisins de l'une et l'autre espece sont mûrs, plus ils rendent de vin, et plus ils ont de couleur; c'est-pourquoi, il ne faut jamais les cueillir, qu'ils ne soient parvenus à leur parfaite maturité.

Le Teint d'Auvernat ne doit pas être planté indifféremment dans toutes sortes de terre, car il n'y réussiroit pas également. Il ne faut d'abord en planter que peu pour essayer le terrein, et ne pas le

mêler tellement avec d'autres, qu'on ne puisse les distribuer aisément dans chaque cuve; ce qui seroit difficile, s'il étoit planté confusément avec d'autres especes d'Auvernats.

Quoique le Teint-Auvernat soit un très bon Raisin, cependant il faut avouer que, si l'on en mettoit trop dans l'Auvernat rouge, il en altéreroit la qualité; car, ce dernier vin n'est jamais meilleur, que lorsqu'il est fait sans mélange d'autres Raisins. Il a ordinairement assez de couleur et de force, non-seulement pour se soutenir par lui-même, mais aussi pour faire débiter les autres vins d'une qualité inférieure avec lesquels on le mêle.

Je suppose cependant que cet Auvernat rouge ait été recueilli sur de bonnes terres; car il y en a qui, par leur nature, ne rendent pas assez de vin, et dans ce cas, il est bon d'y planter de l'Auvernat-Teint.

A la vérité ce vin, ainsi mêlé, ne sera pas aussi fin que celui qui n'est fait qu'avec de purs Auvernats rouges; mais il se conservera mieux, si l'on veut en faire un Auvernat d'une forte acidité, et d'une saveur agréable et sans couleur. On mêlera à l'Auvernat rouge environ la septieme partie de Mélier ou de bons Auvernats blancs, tels qu'ils croissent dans les *Vignes* de Blois; mais pour faire ce mélange, il est nécessaire que ce Mélier ou Auvernat blanc mûrisse en même tems que l'Auvernat rouge.

Un vin fait suivant cette méthode, est si bon, qu'il pourroit passer pour du vin de Bourgogne. On le vend à Paris et dans d'autres endroits pour tel, dans des bouteilles couvertes d'osier, et les meilleurs gourmets y sont souvent trompés.

L'Auvernat sans distinction est rouge. On attribue cette couleur à sa peau brune; car elle n'est pas d'un rouge aussi foncé que celle de l'Auvernat-Teint, mais plus foncée que l'Auvernat gris, qui est presque tout-à-fait blanc. Cette espece d'Auvernat est la plus commune parmi les noirs, et elle produit aussi un des meilleurs vins de ces cantons.

L'Auvernat noir est aussi fort commun dans ces pays, quoiqu'il soit connu de peu de gens. Ses grains sont plus ronds que ceux des autres Auvernats, et sa peau qui est aussi noire que le jais, est la seule chose à laquelle on puisse le reconnoître. Il y a aussi une autre espece, que quelques Vignerons appellent *Auvernat de Tours*, et qui ne differe en rien du rouge, sinon en ce que son bois est fort

gros, ainsi que son fruit. Ce Raisin est long et bien rempli, et il seroit à désirer que cette espece ne fût pas si rare dans ces pays, car elle est la plus belle et la meilleure de toutes.

L'Auvernat gris n'est ni blanc, ni noir, ni rouge, mais d'un gris perlé, quand il est parvenu à sa plus grande maturité. On a cependant observé que dans certaines terres, cette couleur devient noire douze ou quinze ans après que la *Vigne* a été plantée, sans cependant que le vin perde sa qualité. Ce changement de couleur n'est pas universel; car j'ai vu de vieilles *Vignes* d'Auvernats qui n'avoient éprouvé aucune altération.

Quand cet Auvernat gris est fait tout de suite, sans avoir été trop travaillé, et qu'il est une fois sorti du lieu où il a été recueilli, il est aisé de le faire passer pour quelque vin que ce soit, en le vendant tel qu'il est, ou mêlé avec d'autres vins plus colorés; mais la proportion de ce mélange doit être telle, que la quantité de l'Auvernat gris ne soit jamais surpassée par le rouge.

Maniere de faire les Vins dans l'Orléanois.

Les Raisins, étant coupés, on les foule dans une auge ou dans une cuve, ou dans la pierre même du pressoir. Quelquefois aussi on les porte tout de suite sur le pressoir; mais cette méthode n'est employée que quand on veut faire du vin bon à boire dans le moment, et qu'on ne veut pas le laisser fermenter du tout dans la cuve.

Ceux qui se servent d'une auge pour broyer leurs Raisins, ne peuvent le faire exactement sans beaucoup de peine et de tems, et ils sont obligés de soulever avec beaucoup d'efforts ces poinçons, pour jetter les Raisins foulés dans la cuve, où ils doivent fermenter.

La maniere de broyer les Raisins dans la cuve quand elle est remplie, est pire que la premiere, en ce que, malgré toutes les précautions que l'on puisse prendre, et le tems que l'on puisse y employer, il est absolument impossible que l'ouvrage soit bien fait; car, après que le vin aura cuvé autant qu'il est nécessaire, et qu'il aura été porté sur le pressoir avec son marc, il se trouvera encore une partie des Raisins qui ne sera pas à moitié broyée. Dans ce cas, le marc rendra moins de vin, et le vin n'aura pas toute la couleur qu'il doit avoir. Ainsi, les Raisins ne doivent jamais être broyés de cette maniere, quand on peut le faire autrement.

Mais si c'est une perte pour le propriétaire de ne pas tirer du marc

tout le vin qu'il auroit pu produire, ce sera un avantage pour le Vigneron, qui tirera du marc une meilleure boisson.

Comme il y a de l'inconvénient à piétiner les Raisins, soit dans une auge, soit dans une cuve, comme je l'ai fait voir, il sera mieux, sans contredit, de faire usage d'une presse qui broyera mieux les Raisins.

D'ailleurs, cette presse servira pour quatre paniers, tandis qu'une auge n'en peut contenir que deux. Cette presse doit être placée de maniere que le vin puisse tomber dans la cuve, et qu'en levant la trape, on puisse pousser tout le marc avec le pied; ce qui n'est pas aussi aisé avec une auge.

Après que les Raisins ont été foulés, on jette le marc dans la cuve avec le vin, ou on les sépare l'un de l'autre, suivant la maniere dont on veut faire le vin.

Quand le vin a cuvé pendant un tems considérable, il est moins verd, moins sujet à se graisser, et plus en état de se garder, que s'il étoit fait tout de suite, et pour être bu aussi-tôt.

Mais si on le laisse trop cuver, on lui ôte beaucoup de sa qualité, parce qu'il perd une partie de son acide, qu'il ne se conserve qu'une année, lorsque le Raisin a été recueilli sur de certaines terres, et qu'il prend toujours un goût de grappe et de pepin sur d'autres. Quand, pour avoir séjourné trop long-tems dans la cuve, il prend une couleur de sang de bœuf, on lui donne le nom de *gros vin*, et ce vin est communément meilleur à garder qu'à boire.

Quand ce vin a ce défaut, on ne peut le rendre potable, qu'en le mêlant avec d'autres vins blancs secs et nouveaux.

C'est cet excès de fermentation qui rend les vins d'Orléans durs, et qui les discrédite sans aucune distinction, quoiqu'ils ne soient pas tous faits de cette maniere; mais il est aisé de prévenir cet inconvénient.

Ceux qui mettent dans la cuve le vin avec les marcs, et ne le laissent pas trop cuver, pour savoir s'il n'est pas trop fort, en tirent de tems en tems par quelques petits trous qu'ils font dans la cuve; mais je n'approuve pas cette méthode, par les raisons que je donnerai dans l'article suivant.

D'autres font usage d'un échalas, ou de quelque morceau de bois qu'ils jettent dans la cuve; ils l'en retirent promptement, laissent couler dans un verre le vin qui s'y est attaché, et l'examinent pour juger s'il a assez de couleur, s'il fait un cercle d'écume, et s'il bouillonne: ce qu'ils appellent *faire la roue*.

D'autres enfin, attendent que le marc soit monté à une certaine hauteur, pour juger du dégré de la fermentation.

Quant à moi, je suis d'avis que ce seroit une méthode plus sûre d'enfoncer la main assez avant dans une cuve en fermentation, d'y prendre une poignée de marc, et de la porter au nez, comme font les Teinturiers, pour juger de l'état de la cuve : on pourroit connoître aussi par-là si le vin est fait, et s'il a assez de couleur.

S'il a encore de la douceur, il faut le laisser travailler, jusqu'à ce qu'il ait changé de goût, et que son odeur soit devenue assez forte pour affecter vivement l'odorat.

Un vin pris dans la cuve au dégré où il doit être, ne sentira jamais la grappe. Il sera toujours bon à boire, et se conservera plusieurs années.

Je conviens aussi qu'un vin trop long-tems cuvé, devient âpre, acide, et qu'il perd de sa qualité. Comme c'est le pepin et non la peau qui cause cette âpreté et cette acidité, on empêche ce défaut, en ne le laissant pas trop cuver.

Mais comme on peut se tromper souvent, en laissant trop ou trop peu cuver le vin, je crois que le plus sûr seroit d'ôter les pepins, en foulant le Raisin avec les pieds, avant de le mettre dans la cuve.

Cet ouvrage n'est pas aussi difficile qu'on pourroit l'imaginer; car un ouvrier suffiroit pour détourner les pepins de ce que fouleroit un autre, aussi vîte qu'il puisse travailler.

Quand on broie les Raisins dans une presse, on pourroit employer plusieurs personnes pour ôter les pepins, et les mettre dans un panier couvert, de six pieds environ de longueur, sur quatre de large, et dix ou douze pouces de hauteur; ce qui ne feroit point d'embarras, en le plaçant dans le milieu de la presse. Deux hommes, avec des cribles, en sépareroient les peaux.

Un crible seroit plus expéditif, et tiendroit moins de place; un homme suffiroit même pour faire cet ouvrage.

J'ai vu plusieurs de ces cribles; mais en voici un qui me paroît plus commode.

Il doit être fait avec du fil de cuivre, qui est plus souple, moins sujet à se rouiller, et plus durable que le fil de fer.

Les mailles ont un pouce de largeur, et sont presque d'une figure octogone : il est monté sur deux cerceaux joints ensemble, l'un sur l'autre; et quand il est fini, on le couvre d'un troisieme cerceau ou bande, de quatre pouces environ de hauteur.

A mesure que le marc piétiné se remplit, on met dessous un ban pour le supporter, ou un petit cerceau, de deux ou trois doigts de haut, qui tient autour du fond du crible; et outre cela, quatre barres de fer, de la grosseur du petit doigt seulement, afin qu'elles ne retiennent pas les peaux des Raisins.

Ces quatre barres doivent être mises en croix pour se soutenir.

Les bouts traverseront les deux cerceaux, et couvriront le troisieme, et le treillage de fil d'airain y sera attaché en plusieurs endroits.

On entaille le bois du cerceau en deux endroits opposés, à un pouce environ de profondeur, sur trois de largeur, suivant les bâtons qui doivent le supporter, et être placés sur un panier posé au-dessus de la cuve où l'on foule les Raisins.

Il est aussi à propos que ces entailles soient recouvertes de fer assez épais et rond, pour qu'elles ne fassent pas mal aux mains de ceux qui manient le crible, qui est lourd, et qu'il faut quelquefois transporter d'une place à l'autre, ou remuer fortement.

Ce crible peut avoir un pied de hauteur, sur huit ou neuf de circonférence, un pouce d'épaisseur au sommet, et quelque chose de plus au bas, à cause d'une bande de bois placée autour, pour soutenir le treillis, comme je l'ai dit avant.

Celui qui foule ayant broyé les Raisins, au-lieu de pousser le marc dans la cuve avec le pied, comme on le fait ordinairement, le prend avec un baquet, ou avec les deux mains, et le jette dans le crible. Un ouvrier sépare ensuite les pepins des peaux, aussi bien qu'il est possible, jette les pepins dans un seau, et vuide de tems en tems dans la cuve le marc et le vin dont on a ôté les pepins.

L'ouvrage étant fini, on leve la trape, pour tirer le vin qui se trouve dans la presse.

Quelques-uns broient les marcs encore une fois; mais je crois cet ouvrage fort inutile, car il ne peut pas donner beaucoup de vin, et que ce l'on en tire, n'a rien de bon: cependant, si peu qu'il y ait, on peut le mêler avec ce qui est dans la cuve.

Un marc de Raisin, qui a pu produire dix poinçons, donne environ cinquante pintes de vin; ce qui dépend de la grosseur des Raisins, et de la chaleur du tems pendant la récolte.

Lorsque le vin fermente avec les peaux, il est nécessaire d'observer de tems en tems s'il a assez de couleur, et s'il est suffisamment fait pour le tirer. Quand on trouve qu'il

qu'il n'est pas assez rouge, il faut jetter le marc dans la cuve pour le colorer, et ne jamais le forcer. On doit aussi couvrir la cuve avec une toile de lin double, et mettre la planche de la presse dessus, si l'on craint qu'il ne perde une partie de sa force.

Il n'en est pas de même quand on laisse les pepins avec le vin dans la cuve, parce qu'alors il fermente plus fortement; ce qui n'arrive pas quand on les a retranchés. C'est par cette raison qu'on doit toujours les ôter : on est sûr alors d'avoir du vin bien fait, et qu'il se conservera plusieurs années sans se gâter, s'il a assez fermenté.

Si tous les vins d'Orléans rouges étoient faits de cette maniere, on n'entendroit pas dire que ce sont de gros vins âpres; car il faut convenir que les pepins seuls leur donnent cette mauvaise qualité. On ne doit donc regarder ce défaut, que comme accidentel, puisque nous donnons une méthode aisée pour y remédier.

Plusieurs propriétaires se plaignent que les Marchands ne paient pas plus les vins faits sans pepins que les autres, quoiqu'ils soient meilleurs, et qu'ils coûtent quelque chose de plus.

D'après cela, ils ont discontinué d'employer ce moyen; ce que je n'approuve point, parce qu'on ne doit rien épargner pour faire de bon vin, et qu'à la fin les Marchands deviendront assez raisonnables pour distinguer les vins faits sans pepins, et en augmenter le prix.

Comme les vins faits sans pepins sont sujets à se graisser, il est bon de prévenir cet inconvénient, en cueillant les Raisins avant leur pleine maturité, et de les faire peu fermenter. Ils ne pourront alors devenir trop épais, parce que les pepins n'y étant pas, il est impossible qu'ils soient trop forcés.

Pendant que le vin fermente dans la cuve, il faut échauder les tonneaux, en y mettant environ une pinte d'eau bouillante, pour les nétoyer et les rendre plus propres.

On bouche le trou du bondon aussi tôt que l'eau y est introduite, on le secoue, et on le retourne sur chaque côté, afin qu'il soit humecté par-tout.

On prétend que cette eau chaude enleve le goût du bois; mais j'en doute fort. Pour faire cet essai, il faudroit d'abord s'assurer si les tonneaux ont quelque mauvais goût.

Quand les tonneaux ont été bien rincés et égouttés, on les place sur des gîtes ou chantiers, et on les y affermit avec des pierres ou autres choses pour les empêcher de rouler, tandis qu'on les remplit.

On suspend un panier pour recevoir le marc tombé du pressoir, et l'empêcher d'entrer dans les tonneaux quand on les remplit; parce que le vin, en bouillant, rejette l'écume, la lie, les peaux et les pepins, pour se purifier; et quelfois un peu de ce marc suffiroit pour boucher entièrement les trous des tonneaux.

Pour prévenir cet accident, on peut clouer sur les trous une petite grille de fil d'airain, à très-petites mailles, qui arrêtera les peaux et les pepins.

On peut aussi, pour plus grande sûreté, attacher une autre petite grille au-dedans de l'entonnoir; mais il faut lui donner trois ou quatre doigts d'élévation, pour qu'elle n'empêche pas le vin de passer.

Avant de commencer à mettre les marcs sur la maie du pressoir, on doit rassembler tous les outils nécessaires; car il seroit imprudent de s'exposer à manquer dans ce moment de ce dont on ne peut pas se passer.

La vis étant la partie la plus fragile et la plus essentielle d'un pressoir, le propriétaire doit toujours en avoir une de réserve en cas de nécessité.

On doit aussi examiner, avant la vendange, si les vergues ne sont pas pourries; car, c'est ce qui manque ordinairement, et alors il n'est pas aussi aisé d'y remédier qu'à la vis cassée.

Pour que les solives ou vergues d'un pressoir puissent durer longtems, quand elles sont originairement bonnes, il faut que le pressoir soit airé, sur-tout par les extrémités de ces pieces, et qu'il n'y ait autour ni marc, ni terre.

Plusieurs personnes élevent un ouvrage de maçonnerie autour de chacune de ces vergues, et c'est ce qu'il y a de mieux imaginé pour les faire durer long tems.

Quand le pressoir est mis en ordre, et que le vin a cuvé assez long-tems, on le porte sur la maie du pressoir. Quand il est éloigné de la cuve, on fait usage d'un panier; et s'il est près, on prend un seau, qu'on laisse écouler sur une planche soutenue sur les bords de la cuve à un bout, et à l'autre sur le milieu de la presse. Cette planche doit être garnie sur les deux côtés d'un rebord, d'un pouce de hauteur, pour empêcher le vin qui coule du panier de tomber à terre.

Une piece de bois, creusée d'un pouce environ de profondeur, seroit préférable, parce que les rebords de la planche ne sont jamais assez bien joints pour que le vin ne puisse pas s'échapper.

Plusieurs, pour vuider leurs

cuves plus aisément, y mettent une anche, par laquelle ils tirent le vin clair dans une cuvette, où ils le prennent ensuite avec un seau, pour le vuider dans des tonneaux.

Pour cela, la cuve doit être mise sur un chantier, et la terre doit être creusée à l'endroit de l'anche.

Avant de tirer le vin au clair, il faut toujours commencer par ôter la couverture de la cuve, pour empêcher le vin de la forcer, et cela doit être fait de maniere que celui qui vuide, ne soit pas obligé de lever si haut pour remplir le seau.

Cette maniere de vuider une cuve est fort commode; mais je parlerai, dans l'article suivant, de l'inconvénient qui peut en résulter.

Le marc étant placé sur le milieu de la maie du pressoir, on le couvre d'une planche avec des *meaux*, dont on met deux ou trois rangées, suivant le plus ou le moins d'épaisseur des marcs; parce que moins on tourne la vis, et moins elle est en danger de se casser. Plus le marc est épais, plus il faut retrancher de *meaux*; car il suffit qu'il y ait une certaine distance entre la roue et la vis: ce qui n'auroit pas lieu, si le marc étoit fort épais, ou si l'on mettoit plusieurs rangées de *meaux*.

Il n'est pas nécessaire de mettre l'anneau de la corde dans le crochet, avant que la roue ait eté abaissée sur les *meaux*, et qu'on ait examiné si le tout est droit, et si aucun des *meaux* ne s'est pas dérangé.

Avant d'abaisser la roue sur les *meaux*, il faut bien frotter la vis avec du savon.

Le savon blanc sec et peu huileux est le meilleur pour graisser les vis; car, lorsqu'il est trop gras, il attire les rats, qui rongent la vis, ou cette huile forme une substance épaisse, qui en rend le service plus pénible.

Le pivot doit aussi être placé à une distance raisonnable du milieu du pressoir, sur l'axe de la roue, et bien frotté de sain-doux, pour le faire tourner plus aisément: d'autres font usage d'un levier de fer, qui réussit pour le moins aussi bien que le moyeu.

Quand les perches sont plus longues que courtes, et que le pivot est percé à une hauteur convenable, on a plus de force et d'aisance pour pressurer le marc.

Lorsque tout est préparé, on fait le premier pressurage, que l'on réitere à trois fois différentes, à peu de distance l'une de l'autre; parce que l'Auvernat contenant beaucoup de feu, son marc se secheroit tout de suite, et don-

neroit beaucoup moins de vin, si on laissoit écouler trop de tems entre chaque pressurage.

Ce n'est pas assez de graisser la vis du pressoir à la premiere opération, avant que le corps du pressoir soit abaissé; si c'est un pressoir à roue, on doit recommencer de tems en tems, sur-tout quand on s'apperçoit que la vis est rude, ou qu'elle craque lorsque l'on tourne le pivot.

Quelques uns, avant de donner au marc la derniere façon, qu'ils appellent *le Barbageat*, le percent avec un instrument de fer, sans toucher les côtés, pour l'empêcher de tomber sur le milieu. Ils prétendent que par cette opération, le marc produit environ deux pintes de vin de plus par poinçon.

Je n'en ai jamais fait l'essai; et cela ne se pratique gueres que sur les marcs de vin blanc, parce qu'ils sont plus épais, et beaucoup moins chauds que ceux de vins Auvernats.

Le dernier pressurage étant fait, on peut attendre douze ou quinze heures avant d'enlever le marc, pour le laisser égoutter et secher, à moins que l'on ait besoin du pressoir pour faire d'autre vin.

Quoique le vin tiré de la cuve soit le même que celui du pressoir, cependant on le distingue, en nommant celui de la cuve *Pied chaud*, et l'autre *Vin de Pressoir*.

Le premier est celui qui vient des Raisins rouges ou blancs, après qu'ils ont été foulés, soit qu'ils aient été mis dans la cuve ou non; et le second est ce qui découle des marcs par le pressurage. Comme ce dernier a toujours beaucoup plus de couleur et de qualité que le premier, on les mêle ensemble, afin que le tout soit égal; sans quoi, une partie du vin de la même cuve seroit trop délicat, et foible en couleur, et l'autre trop rouge et trop âpre: ce qui ne conviendroit pas aux Marchands, qui aiment un vin égal.

Quand je dis que le vin doit être de même qualité, je n'entends parler que de celui d'une même cuve, et non d'une cave entiere; car, comme tout le vin qu'un Marchand achete, ne peut être entièrement débité en même tems, et qu'il cherche souvent des vins bien colorés, et un peu fermes, et quelquefois des vins plus délicats et potables dans le moment, un propriétaire doit avoir des tonneaux de différens dégrés de couleur et de fermentation, afin que le vin délicat puisse être bu le premier; et le plus ferme, quelque tems après, ou l'année suivante: car, pour l'ordinaire, on aime mieux le vin vieux que le nouveau.

En général cependant, il est plus avantageux pour un propriétaire

faire d'avoir du vin plutôt un peu ferme, qu'un vin trop délicat, qui peut se graisser ou même se gâter, s'il n'est pas vendu tout de suite; tandis que le premier, qui est plus ferme, se conserve beaucoup de tems, et peut se vendre long-tems après.

Les Marchands méprisent souvent, ou paroissent mépriser et rejetter un vin qui n'a que peu fermenté; mais ce n'est souvent qu'une ruse de la part de ceux qui sont employés pour acheter les vins, afin de les avoir à meilleur marché: c'est-pourquoi, il faut les laisser dire, et ne pas leur ceder, parce que, si le vin n'est pas vendu d'abord, il le sera tôt ou tard; cependant, s'il étoit prêt à être bu, on seroit forcé de l'abandonner, même au-dessous de son prix.

Des gens, par avarice, et pour ne pas perdre un peu de vin, ne remplissent entièrement leurs tonneaux, que quand le vin a jetté son plus grand feu; ils le laissent bouillir jusqu'à ce qu'il n'ait plus de force, et ils y mettent un seau de vin le jour suivant ou deux jours après, afin qu'il ne soit pas assez rechauffé pour bouillir une seconde fois.

Cette maniere de traiter le vin est fort mauvaise, car par-là toute l'ordure du vin reste au fond du tonneau; ce qui en augmente la lie, et contribue souvent au dépérissement du vin, et le trouble: aussi les Marchands rejettent-ils de pareils vins.

Il est beaucoup mieux de remplir tout de suite jusqu'au bondon avec du vin de pressoir; parce que, les tonneaux étant toujours pleins, le vin se purifie davantage, devient clair en moins de tems, plus agréable au goût, et peut être vendu plutôt.

Ce n'est pas assez de remplir les tonneaux jusqu'au bondon une premiere fois; on doit recommencer souvent cette opération, et aussi-tôt qu'il a cessé de bouillir, afin de l'exciter à continuer, et faire la même chose le jour suivant, et recommencer ensuite chaques deux jours, pendant une semaine, ou plus long-tems.

La nécessité de remplir les tonneaux aussi-tôt qu'on a mis du vin nouveau, a été prouvée par l'accident qui est arrivé aux vins de l'année 1718, qui avoit été trop chaude et seche pendant les mois de Juillet et Août.

Les vins furent cette année si fumeux, qu'ils bouillirent beaucoup, et diminuerent considérablement dans les tonneaux. Plusieurs personnes négligerent de les remplir d'abord jusqu'au bondon, et leurs vins s'aigrirent; ce qui n'est pas arrivé à ceux qui eurent

la précaution de les remplir tout-à-fait, et de continuer. Ainsi, pour éviter cet inconvénient, ceux qui ont beaucoup de vin, doivent toujours prendre le dernier fait pour remplir tous les tonneaux; et quand on n'en a qu'un tonneau, on doit avoir du vin dans un baril destiné au remplissage. Aussi-tôt que le vin a cessé de bouillir, ce qui reste de ce baril doit être bien bouché, afin qu'il ne s'évapore point, et ne perde pas sa force.

Je dirai aussi, en passant, que plusieurs se trompent en faisant peu fermenter leurs vins dans les années chaudes, parce qu'ils bouillonnent aussi-tôt que le Raisin est foulé; mais ce n'est qu'une fausse fermentation, qui ne provient que de la chaleur qui est dans le Raisin: c'est pourquoi, on doit, malgré cela, le laisser cuver assez longtems. C'est dans de pareilles années, qu'il est essentiel d'ôter les pepins des Raisins, et de laisser suffisamment fermenter le vin.

Il y a, à la vérité, quelques inconvénients à remplir les tonneaux jusqu'au bondon, dès que le vin est entonné; parce qu'il est impossible de n'en pas perdre, et qu'il se mêle avec l'écume et la lie qui sortent par le trou du bondon; mais on peut y remédier, en plaçant des conduits au-dessus du bondon, et des terrines ou baquets au-dessous, pour recevoir ce qui tombe.

Comme l'on prétend que le plomb communique une qualité pernicieuse au vin, le plus sûr est de faire ces conduits en étain, et de maniere que leur extrémité soit de la grosseur du trou du bondon; car, si ce trou étoit plus large que le conduit, le vin se répandroit dehors, et passeroit entre le bois et la bobeche.

On doit avoir des tonneaux ou barils pour y vuider ce terrines, à mesure qu'elles se remplissent; on les ferme avec une toile de lin épaisse et double, pour empêcher ce vin de perdre sa qualité.

La lie se précipite peu-à peu au fond des tonneaux, avec l'écume à laquelle elle s'incorpore.

Quelques jours après, le vin étant devenu clair, on vuide les tonneaux, et la lie reste au fond.

Ce vin ne doit point être mêlé dans les autres tonneaux d'où il est sorti. Les uns disent cependant que ce vin recueilli est le plus fin et le plus fort; et d'autres prétendent le contraire. Quoi qu'il en soit, il est toujours vrai qu'il est fort bon, pourvu qu'on le tienne bien bouché dans le tonneau où il a été recueilli.

Je crois aussi qu'on peut sans scrupule s'en servir pour remplir les tonneaux; mais il n'est pas

nécessaire de consulter là-dessus les Marchands et Vignerons : car, les uns n'ont pas assez de jugement et de sincérité, et les autres sont trop intéressés. Je parle en connoissance de cause, fondé sur plusieurs expériences, et sans autre intérêt que celui du public.

Les personnes qui craignent de faire la dépense des tuyaux et baquets nécessaires pour recueillir le vin qui sort des tonneaux en bouillant, ont mal calculé; car le vin qu'ils épargneroient par ce moyen, leur rendroit, dès la premiere année, bien au-delà de leurs frais.

D'autres craignent par-là de ne pas vendre leurs vins, et prétendent que les Marchands ont meilleure opinion des tonneaux remplis d'écume jusqu'aux premiers cercles, et qu'ils rebutent au contraire ceux qui sont trop propres.

Il est vrai qu'autrefois on regardoit à cela, et que cette considération pouvoit être bien fondeé alors, attendu qu'on ne faisoit jamais usage de ce vin : mais cela est différent aujourd'hui; car les Marchands connoissent cette maniere de conserver le vin qui sort des tonneaux en bouillant.

D'ailleurs, un Marchand peut aisément savoir s'il y a beaucoup de lie dans un tonneau, en le perçant au bas, environ à deux doigts de l'entaille, qui doit recevoir le fond.

Le vin ayant jetté toute son écume, il sera à propos de goûter celui de tous les tonneaux, pour reconnoître s'il n'y en a point qui aient un mauvais goût; car ceux qui les acheteroient tels, mettroient le mauvais sur le compte du vendeur.

Quelques personnes prétendent qu'après le jour de la Saint-Martin, on ne peut obliger les Marchands qui ont acheté le vin, de prendre celui qui est gâté dans les tonneaux, parce qu'il est plus difficile d'y remédier; d'autres disent que les Marchands en sont responsables trois mois après que les tonneaux ont été remplis, pourvu qu'il n'ait pas été enlevé des chantiers.

Quand le vin a cessé de bouillir, il faut le couvrir avec le gros bout du bondon, pour l'empêcher de s'évaporer; et huit ou dix jours après, le remplir et le bondonner.

Quelques-uns se servent de bondons d'environ six pouces de longueur, parce qu'on peut les ôter sans barbouiller les tonneaux d'écume; mais je pense que les bondons larges sont meilleurs, en faisant deux trous à côté, l'un à peu-près du diamètre d'un petit fosset, et l'autre de celui du petit doigt, de maniere qu'on puisse y introduire un petit entonnoir d'étain, garni en-dedans, à deux

pouces de l'extrémité d'une grille à petits trous, comme ceux d'une rape à tabac, qui empêchera, en remplissant les tonneaux, les pierres, les peaux, les pepins et la lie, d'y entrer. Le grand trou servira à introduire l'entonnoir, et le petit à donner de l'air au tonneau pendant qu'on y versera le vin.

Le petit trou doit être fait en même tems qu'on perce le tonneau, pour y mettre le vin avec le grand entonnoir de bois; car, la bobeche remplissant exactement le trou du bondon, le vin couleroit lentement, si l'air contenu dans le tonneau, n'avoit pas une issue pour s'échapper.

De cette maniere, les tonneaux ne seront point barbouillés d'écume; le vin ne sera pas troublé, comme il arrive quelquefois en enfonçant le bondon, et le vin sera moins exposé à l'air.

Il ne faut pas manquer de remplir les tonneaux chaques quinze jours, après qu'ils ont été bondonnés, jusques vers la Saint-André; ensuite, il n'y a plus rien à faire jusqu'au fort de l'hiver, c'est-à-dire, vers le milieu de Fevrier, parce que la gelée peut faire gonfler le vin.

L'Auvernat n'est pas le seul vin rouge que produisent ces vignobles; on y en fait aussi d'autres qui ont la même couleur, mais qui sont de qualité différente.

Le bon Lignage, par exemple, et le vin fait avec toutes sortes de Raisins: le premier se fait avec l'Auvernat rouge, le Teint, le Gris, le Blanc, le tendre Samoireau, le Mélier, et toutes les meilleures especes de Raisins rouges: le second est composé de toutes sortes de Raisins bons et mauvais, mais plus des derniers que des premiers; ce qui fait comprendre aisément pourquoi l'un a moins de qualité que l'autre. Comme ce dernier est généralement consommé dans le pays, on le fait de toutes manieres, tendre pour le boire sur le champ, ou plus ferme pour le conserver plus long tems. Quant à l'autre, ils y apportent plus de soin, en l'envoyant à Paris.

Toutes ces especes de Raisins ne sont pas cueillies avec la même attention que l'Auvernat rouge, qui ne supporte point l'eau; cependant, le vin en est meilleur quand ces Raisins sont coupés dans une saison plutôt chaude et seche, que froide et humide.

On connoît, dans quelques endroits de ces vignobles, trois especes de vins rouges, qui portent le même nom, qu'on distingue cependant les uns des autres.

Les Raisins qui donnent ces vins, sont, le *Samoireau rouge*, le *Dur* et le *Fourchu*, qui ont tous trois

trois des qualités différentes.

Le Samoireau tendre réussit fort bien dans les terres d'Olivet, Saint-Mesmin et Cléry, où il est plus abondant que dans aucun autre endroit. On en fait un vin particulier, qui se conserve long-tems, pourvu qu'il ne soit pas mélangé, et qu'on le laisse peu fermenter dans la cuve, pour le rendre ferme, et l'empêcher de se graisser.

On peut mêler ce Raisin avec l'Auvernat rouge, parce qu'ils mûrissent tous deux en même tems. Le Samoireau donne la couleur à l'Auvernat, le soutient et le rend durable; mais il n'en faut mêler qu'une petite quantité, de peur qu'il ne change ou ne détruise entièrement la qualité de l'Auvernat, qui, en la perdant, perd aussi son nom, et n'est plus regardé que comme un bon vin de Lignage, ou un composé de toutes sortes de Raisins, et fort différent de celui des propriétaires, qui est regardé comme un Auvernat pur. Si l'on veut rendre ce vin de Lignage encore meilleur, on peut y mettre un quart de bon Mélier.

Le Samoireau dur est un peu plus coloré que le tendre, quand il a fermenté à un dégré convenable. On peut y mêler un ou deux poinçons de vin blanc, ou un peu moins, en le mettant en tonneau. Quand cela est fait, on doit prendre une meilleure espece de Mélier, ce vin n'ayant pas beaucoup de feu; car, quand il est pur, et qu'il a passé l'année, sa qualité va toujours en diminuant: alors on fait usage de rapé et non de copeaux; ou telles maies de grains, sans y mettre de Raisins; ce qui le rendroit dur et désagréable à boire.

Il suffit d'y mettre un tiers ou au plus la moitié de grains dans le poinçon, et l'on remplit ensuite le tonneau jusqu'au bondon. On fait usage de ces rapés, pour se défaire des fonds de tonneaux et des vins affoiblis mêlés.

La troisieme espece de Samoireau dont je parlerai, conserve le vin plus long-tems.

Le Samoireau fourchu est le meilleur des trois: il donne de la couleur aux autres, raffermit ceux qui sont foibles, et corrige ceux qui ont quelques défauts.

Pour en connoître la couleur, on en jette contre une muraille; et sur l'impression qu'il fait, on décide de l'effet qu'il produira.

Un seul poinçon de ce Samoireau fourchu colorera six poinçons de Samoireau blanc, et quelquefois plus, suivant la chaleur de la saison, et la quantité de vin que la *Vigne* aura produit. Ce vin est non-seulement bon à boire quand il est pris à tems, mais il est encore un remede contre le flux de sang, et

autres maladies. Son marc a la propriété de guérir les rhumatismes.

Ce vin a une qualité que n'ont pas les autres. Plus il est vieux, meilleur il est ; car il vaut mieux après douze ou quatorze années de garde, qu'à deux ou trois ans.

On le met quelquefois en bouteilles ; mais il se conserve également bien dans des tonneaux, pourvu qu'on ait soin de les tenir toujours pleins, et qu'ils soient même cerclés de fer à chaque bout.

Le vin, le marc et le bois, ou plutôt les cendres de ce bois, ont aussi beaucoup d'autres propriétés dont je ne parlerai pas.

On vendange ces deux especes de Samoireau beaucoup plus tard que la premiere, qui mûrit en même tems que l'Auvernat.

Le territoire de Mardic est le plus propre pour ces plants ; et ceux qui produisent le plus de ces Samoireaux, dur et fourchu, sont Bou et Chéri. Il y en a très-peu dans les autres cantons de ce vignoble.

Comme le Fourchu ne donne jamais autant de vin que quand les plants sont un peu vieux, plusieurs personnes voulant jouïr promptement de leurs travaux, n'ont pas la patience d'attendre si longtems, malgré la connoissance qu'elles en ont ; c'est-pourquoi, non seulement elles ne plantent point de seps de cette espece, mais elles arrachent même ceux qu'elles ont.

Ce plant est néanmoins précieux, comme on peut en juger par les effets qu'il produit, et le prix qu'il coûte ; car on le vend communément le double du prix des meilleurs du pays : et je ne sais comment ceux qui le détruisent, ou qui n'en élevent point, ne s'en repentent point tôt ou tard.

Comme il n'y a pas beaucoup de choses à dire sur la maniere de faire le vin blanc, et que j'en ai déjà parlé au commencement de cet article, je m'étendrai peu à ce sujet.

Quoiqu'il y ait plusieurs sortes de Raisins blancs, on ne fait cependant gueres que de deux especes de vin : l'un *doux* et l'autre *sec*.

Le premier, tel que le Muscat ou le Gendin de Saint-Mesmin. Ceux de Marigny, de Rebrechein, et autres cantons voisins, peuvent être regardés comme les plus précieux, par la quantité d'argent qu'ils font verser dans le Royaume ; car on les envoie en Hollande, en Flandres, en Angleterre, &c. Pour rendre ce vin meilleur, on ne se contente pas que les Raisins soient parvenus à leur parfaite maturité, et qu'ils soient à moitié pourris ; on attend souvent que la gelée ait

passé dessus, pour avoir du vin que l'on appelle *Bourru*.

Il y a des années où l'on differe la vendange jusqu'au quinze ou vingt Novembre. Alors le froid est si vif, que la glace pend après les Raisins, qui sont tout-à-fait flétris, et les vendangeurs sont obligés de porter du feu dans les *Vignes* pour se réchauffer.

Il est vrai qu'en retardant aussi long-tems la récolte, la quantité du vin est beaucoup moindre; mais il en est meilleur, et se vend beaucoup plus cher: ce qui peut revenir au même, à peu de chose près.

Les vins dont je parle, quoique doux de leur nature, n'ont cependant pas toujours le même dégré d'agrément; cela dépend de la saison, c'est-à-dire que plus l'été et l'automne sont chauds, et plus le vin a de liqueur, et qu'il en a moins dans des saisons contraires.

Cela est si vrai, que l'année 1719 ayant été chaude, ces vins, déjà doux en eux-mêmes, eurent infiniment plus de liqueur qu'à l'ordinaire, et conserverent cette qualité au-delà d'une année, et les vins secs de plusieurs endroits devinrent doux et clairs.

Quelques vins rouges ont été aussi fort doux, ce qui est très-rare, et se sont conservés bons jusqu'au mois de Fevrier 1721. Il est vrai qu'ils étoient épais, et qu'en s'éclaircissant, ils ont perdu leur douceur, et sont devenus plus spiritueux.

Quoique les vins blancs perdent leur douceur, ils n'en sont pas moins bons; mais comme ils conservent un certain goût qui ne plaît pas à tout le monde, il vaut mieux les vendre le plutôt possible.

On sait par expérience que les bons Raisins font presque toujours de bon vin. Parmi les Raisins blancs, les meilleurs, sans contredit, sont le Mélier et l'Auvernat blanc des pays plats. Les Formentes ou Bourgignons, le Maledevaux, le Framboise, le Gois blanc, &c., font un vin plus propre à jetter qu'à boire. Cependant les *Vignes* des Vignerons sont remplies de ces mauvais plants, parce qu'ils donnent plus de vin, et que la plupart résistent mieux aux accidents. Comme ils n'ont égard qu'à la quantité, ils retirent moins de bénéfice de leurs *Vignes* que les propriétaires.

On ne peut trop laisser mûrir les Raisins blancs; car, plus ils sont mûrs, plus ils rendent de vin. La pourriture ne leur donne aucun mauvais goût; mais quand elle a commencé avant leur pleine maturité, ils sont sujets à devenir jaunes: on doit aussi remarquer les terreins qui produisent presque

toujours des vins graissés ; et les soigner en conséquence.

Ainsi, quand on cueille les Raisins, ils doivent avoir encore un peu de verd, afin que le vin qui en provient, se conserve sec, à quoi l'Auvernat blanc des pays plats et le Mélier contribuent beaucoup. Le dernier empêche le vin de se graisser, et le premier le rend clair : ainsi, il est bon d'en planter avec le Mélier ; et si l'on mêle ces deux especes ensemble, on obtient de très-bon vin.

Il faut faire en sorte de ne cueillir les Raisins blancs, que par un beau tems ; car la pluie qui y seroit mêlée, seroit très-contraire à la qualité du vin, quoique bien des gens ne soient pas fort scrupuleux sur cet article. Il est vrai que cet inconvénient n'est pas grand à l'égard des Auvernats ; cependant, comme on doit toujours tendre à la plus grande perfection, il est bon de choisir pour vendanger un tems sec et chaud.

Comme l'on ne fait pas cuver le vin blanc, on porte le Raisin dans des paniers, directement sur le pressoir, où les Vignerons le foulent avec leurs sabots, qu'ils choisissent pour cela larges et unis.

On foule les Raisins tout de suite, à mesure que l'on apporte les paniers de la *Vigne* ; sans quoi le vin seroit jaune, couleur désagréable à la vue, et encore plus au goût, parce qu'elle donne au vin une mauvaise qualité.

A mesure que l'on presse les Raisins, et que la pierre se remplit, on met le vin dans les poinçons ou quarts de poinçon, que l'on emplit, à un seau près ou environ, suivant la grosseur du tonneau. Pour le faire bouillir, on les remplit jusqu'au trou du bondon avec le vin des deux premieres tailles ; et ce qui reste, avec ce que produisent les autres tailles, sert à remplir les vins après la diminution du premier bouillonnement.

On doit toujours presser le marc quatre fois, soit pour du vin rouge, soit pour du blanc, sans y comprendre le premier pressurage.

Quelques personnes, à la troisieme taille, hachent le milieu du marc avec un harpon de fer ou pioche, en laissant tout autour un demi-pied de largeur, pour contenir ce qui est pioché en-dedans ; et à la quatrieme taille, elles coupent les bords, et les rejettent sur le milieu.

On prétend qu'un pain, ainsi travaillé, donne plus de vin. Comme le marc du vin blanc est plus épais, et qu'il a moins de feu que l'Auvernat, il ne se desseche pas si-tôt, et exige par conséquent

qu'on le laisse égoutter plus long-tems entre chaque coupe.

On presse communément ceux-ci pendant la nuit, quand l'ouvrage du jour est fini, et que les pressureurs ont soupé.

Lorsque le vin blanc est froid, on le remplit, on y met le bondon, et l'on tient toujours les tonneaux pleins, à moins que ce ne soit dans le cœur de l'hiver; car, lorsqu'il y a du vuide dans les tonneaux, le vin devient jaune dans presque tous les pays : mais quand cela arrive, il est aisé d'y remédier, ou en le remuant avec un bâton de noisetier fendu en quatre, qu'on fait entrer par le trou du bondon, ou en secouant fortement le poinçon, qu'on laisse quelquefois sur le bondon, pour y faire descendre la lie, que l'on mêle ensuite encore une fois en retournant le tonneau; ce qui suffit pour ôter au vin cette couleur jaune.

L'autre méthode paroît être la meilleure; car, outre que le vin ne prend point air, elle se fait encore en bien moins de tems. On n'est pas obligé d'ôter le bondon de chaque tonneau et de le remettre, et l'on se contente de le remplir avec un très-petit entonnoir.

On fait, depuis quelques années, des vins blancs rapés, dont on n'a pas tiré grand profit; on s'en est servi pour les mêler avec les gros vins rouges qui avoient peu de qualité, et ils ont été vendus aux gens du peuple à bas prix, comme des vins très communs.

Il est inutile de nommer les cantons qui produisent les meilleurs vins blancs; car les Marchands ne prennent pas la peine de distinguer les vins qui ont le plus ou le moins de qualité : d'ailleurs, ils y sont souvent trompés eux-mêmes par les propriétaires qui ont des *Vignes* dans différens cantons, et qui mêlent leurs mauvais vins avec les bons.

Je n'approuve point du tout cette pratique, en effet un Marchand qui veut avoir du vin d'un certain canton, peut ne pas être en état de gouverner celui d'un autre canton; car, la même conduite ne produit pas les mêmes effets sur des vins différens.

Quand la vendange des vins rouges et blancs est entièrement terminée, on doit avoir soin du pressoir, et empêcher que les rats ne rongent la vis en la frottant d'ail, dont ces animaux ne peuvent souffrir l'odeur, et en la couvrant d'une vieille futaille pour empêcher la poussiere de tomber dessus; car on ne peut la tenir trop nette.

Des Vignes d'Angleterre.

On ne voyoit, il y a quelques

années, que très-peu de *Vignes* en Angleterre, quoique les anciennes histoires fassent connoître qu'autrefois elles y étoient fort communes, comme on en trouve encore des restes dans plusieurs parties de l'Angleterre, où il y avoit jadis des vignobles considérables pour l'usage des Abbayes, des Monasteres et des habitans; mais nous ignorons absolument quelle étoit la qualité des vins de ce tems-là, ainsi que ce qui a donné lieu à l'anéantissement des *Vignes* de ce tems-là, et au grand discrédit où elles sont tombées. Depuis plusieurs siecles, on a fait beaucoup d'essais pour rétablir cette culture; mais le ridicule qu'on a jetté depuis peu sur ces tentatives, a tout-à-fait découragé les planteurs.

Il est vrai que, si l'on en juge d'après le succès des *Vignes* qui ont été nouvellement plantées aux environs de Londres, on n'aura pas lieu de s'encourager à ce travail; car, le vin ne s'en est pas trouvé aussi bon qu'on auroit pu le désirer. Cependant, cela ne doit pas empêcher de faire encore des essais, sur-tout si l'on considere avec combien peu d'attention ces plantations ont été faites; car il y en a peu qui soient placées sur des sols et à des expositions convenables, et aucune n'a été plantée ni soignée comme elle auroit dû l'être, ainsi que je le démontrerai dans l'instant.

En France même et en Italie les *Vignes* ne réussiroient pas mieux avec un pareil traitement. Je vais donc proposer simplement mon opinion fondée sur quelques essais que j'ai vu faire, et sur des instructions que j'ai reçues des contrées où des particuliers qui cultivent la *Vigne* pour leur consommation, et celle de leurs amis, ainsi que d'après les méthodes des Vignerons de ce pays. J'espere que je détruirai par-là tous les préjugés, ou au moins que j'engagerai le public à suspendre son jugement, jusqu'à ce qu'on ait fait de nouveaux essais avec plus d'intelligence et de méthode.

Ce qu'il y a de plus important à considérer en plantant des *Vignes*, c'est de choisir le sol et l'exposition; car, si ce choix est mal fait, on ne doit point espérer de réussir: le succès de la plantation dépendant entièrement de ces deux choses. Le meilleur sol pour planter une *Vigne* en Angleterre, est une marne légere et sablonneuse, sur un pied et demi ou deux pieds au plus de profondeur, jusqu'au gravier ou à la craie, dont les fonds sont bons pour la *Vigne*. Mais si le sol est profond, et le fond de glaise ou de marne fort, il ne sera point du tout propre à cette

culture ; car, quoique les *Vignes* y poussent vigoureusement, et y produisent beaucoup de Raisins ; cependant ils y mûrissent tard, et leur jus est plus rempli d'humidité, mal digéré, et abondant en crudités, qui, en fermentant, rendent le vin aigre et d'un mauvais goût ; ce qu'ont éprouvé tous ceux qui ont fait du vin en Angleterre.

Un sol riche, léger et profond, tel qu'on le trouve près de Londres, ne convient donc point à la *Vigne*, parce que les racines pénètrent trop avant dans la terre, pour profiter des influences du soleil et de l'air; ce qui fait que la séve en est crûe, le fruit moins bon, et qu'il mûrit tard : ce qui lui est très-nuisible; car, comme il puise une partie de sa nourriture dans l'air, l'automne, qui est naturellement humide, doit contribuer beaucoup à le rendre moins parfait.

On doit encore avoir égard à l'emplacement, qui doit être, s'il est possible, au nord d'une riviere, sur une élévation inclinée au sud, et d'une pente graduée, afin que les eaux puissent mieux s'écouler; mais si le terrein est trop escarpé, il ne convient point du tout. Il est à désirer qu'il se trouve à une certaine distance de quelques montagnes plus hautes, qui défendent la *Vigne* du nord et nord-ouest; d'ailleurs, au moyen de cette disposition, les rayons du soleil sont réfléchis avec plus de force, et l'exposition est beaucoup plus chaude. Ajoutez à cela qu'une terre de craie, comme il y en a beaucoup en Angleterre, augmente la chaleur, en réfléchissant plus vivement les rayons du soleil.

Le voisinage de ce terrein doit être ouvert et montagneux ; car, s'il étoit couvert de bois, bas et marécageux, l'air seroit toujours rempli de particules humides, qui proviennent de l'abondante transpiration des arbres et des exhalaisons des marais ; ce qui est très-nuisible aux fruits, comme on l'a observé ci-dessus. Ces *Vignes* doivent aussi être exposées au levant, afin que le soleil du matin puisse sécher de bonne heure l'humidité de la nuit, qui, en restant trop longtems sur les *Vignes*, retarde beaucoup la maturité des fruits, les rend cruds, et de mauvais goût. Il n'y a d'ailleurs rien à craindre de cette exposition ; car les vents d'orient nuisent rarement aux *Vignes*. Les vents du sud-ouest, du nord-ouest et du nord sont les plus fâcheux en Angleterre, tant pour les *Vignes*, que pour la plupart des autres fruits ; et il est nécessaire, autant qu'on le peut, de les en garantir.

Quand on a fait choix d'un sol favorable et bien exposé, on le

prépare à être planté, en s'y prenant de la maniere suivante. On laboure le terrein au printems, aussi profondément qu'on le peut, en retournant le gazon dans le fond du sillon. On herse exactement la surface ; on brise les mottes, et l'on enleve toutes les racines des herbes nuisibles. On recommence le labour, et l'on herse souvent pendant le cours d'une année au moins, pour ameublir la terre et la rendre légere ; ce qui la fertilise aussi, en présentant successivement ses différentes parties à l'air, dont elle absorbe les particules nutritives, sur-tout si elle y reste long-tems exposée avant que l'on y plante. Au mois de Mars suivant, on donne encore un labour; et, après avoir nivelé le terrein, on y trace des lignes du sud-ouest au nord-ouest, à la distance de dix pieds l'un de l'autre. Ces lignes sont coupées par d'autres, dont la distance est de cinq ou six pieds ; et c'est dans le point où ces lignes se croisent, que chaque pied de *Vigne* doit être planté. De cette maniere, les seps se trouveront à dix pieds, de rang en rang, et à cinq ou six pieds dans les rangs ; ce qui est la véritable distance : car ils ne doivent jamais être plus rapprochés. C'est cependant en cela que la plupart des cultivateurs se sont considérablement trompés. Quelques uns n'ont laissé que cinq pieds entre chaque rang, et trois pieds entre les plants ; d'autres ont cru beaucoup faire, en mettant six pieds en tout sens : mais ces distances sont insuffisantes, comme je le démontrerai; car, lorsque les rangs sont trop rapprochés, les rayons du soleil et l'air ne peuvent plus y pénetrer pour dessecher l'humidité, qui produit de mauvais effets quand elle est retenue sur les plants. Quand les seps sont placés en quarré exact, et à six pieds seulement, l'air ne circule plus dès que les branches ont poussé de tous côtés, et l'humidité de l'automne y séjourne au grand préjudice du fruit. En Angleterre, les automnes étant souvent pluvieux, ou accompagnés de rosées froides et de brouillards, il faut prendre toutes les précautions possibles pour dissiper cette humidité, ainsi que les vapeurs qui s'élevent de la terre.

Les habiles Vignerons des autres pays, qui veulent avoir de bonnes *Vignes*, laissent une grande distance entre les rangs ; et ceux-mêmes qui préferent la qualité à la quantité du vin, ne plantent leurs seps qu'à dix pieds de rang à rang, et quelquefois à douze. BELON a observé, il y a près de deux-cents ans, qu'on plaçoit dans, les Isles de l'Archipel, les seps de *Vignes* à une grande distance les uns des

des autres, et que le vin qu'on en obtenoit, étoit bien préférable à celui qu'on faisoit sur des *Vignes* plus serrés. Il assure qu'il a fait la même remarque dans tous les pays où il a voyagé. Mais nous n'avons pas besoin de recourir à l'antiquité, pour nous assurer de ce fait, quand nous voyons journellement que toutes les plantations serrées, de quelque espèce que ce soit, ne produisent pas des fruits aussi bien colorés, d'une maturité aussi prompte, ni d'aussi bon goût que ceux qu'on recueille sur des plantations où l'air et les rayons du soleilont un libre accès.

Après avoir prescrit la distance que l'on doit donner aux seps, passons à la maniere de les planter; mais auparavant je dois conseiller de choisir avec discernement les especes de Raisins convenables: car, c'est en cela que nous nous sommes grossièrement trompés en Angleterre, où nous n'avons à présent que les Raisins les plus doux et les meilleurs à manger; ce qui est absolument contraire à la pratique générale des Vignerons des autres pays, qui savent que de pareils Raisins ne font jamais de bon vin, et qui donnent la préférence à ceux dont le jus, après avoir fermenté, donne une liqueur noble et riche. Ces Raisins sont toujours âpres, et ne sont en aucune maniere agréables au goût.

Cette observation est confirmée par la maniere dont on fait le Cidre en Angleterre; car les meilleures pommes à manger, ne produisent qu'une mauvaise liqueur, au-lieu que les especes les plus rudes et les plus âpres, après la fermentation, donnent une liqueur forte et vineuse. Je crois qu'il en est de même des autres fruits. La chaleur naturelle du soleil mûrit et prépare leurs sucs de maniere à les rendre agréables au goût; mais un dégré de chaleur de plus, occasionné par la fermentation ou quelqu'autre cause, les rend plus foibles et moins spiritueux. Ce qu'on observe à l'égard de ces mêmes fruits, confirme cette assertion. Si l'on transplante quelques fruits d'été ou d'automne qui mûrissent parfaitement en Angleterre, sans le secours de l'art, dans un climat plus chaud de quelques dégrés, ces fruits deviennent farineux et insipides; de même, si ces fruits sont mauvais en compotes, parce que la chaleur du feu leur a fait perdre toute leur saveur: et au contraire, les fruits qui ne peuvent pas être mangés cruds, deviennent exquis dans les pays chauds, et surpassent les meilleurs de nos cantons.

Il est donc clair que ces Raisins, agréables au goût, ne sont pas propres à faire du vin, à cause de la

forte fermentation que leur jus doit subir. Ainsi, comme nous n'avons en Angleterre que de ces derniers Raisins, il faut commencer avant toute chose, par se procurer les bonnes especes des pays étrangers, et les choisir suivant l'espece de vin que l'on veut avoir. Je pense que celle qui doit le mieux réussir en Angleterre, est l'Auvernat, ou le vrai Raisin de Bourgogne, que l'on ne rencontre gueres dans les *Vignes* Angloises, quoiqu'elle soit commune en treilles dans les jardins : c'est celle que l'on préfere dans la Bourgogne, la Champagne, l'Orléanois, et dans la plupart des autres vignobles de la France. On m'a assuré que ce Raisin réussit fort bien dans plusieurs cantons au nord de Paris, où l'on prend un soin particulier de sa culture. Je conseille donc à ceux qui veulent essayer de planter des *Vignes* en Angleterre, de se procurer des boutures de cette espece dans ces pays ; mais pour cela il faut y employer des gens honnêtes et intelligents, afin d'être assuré de n'avoir que de cette espece, qui est très-rare à trouver, à moins que ce ne soit dans quelques *Vignes* de propriétaires, qui ont à cœur de conserver la réputation de leurs vins. Rien n'est plus ordinaire aux Vignerons, que de planter trois ou quatre especes de Raisins dans la même *Vigne*, et de les mêler toutes au tems de la vendange. Ce mélange rend leur vin moins délicat, et le fait fermenter en différents tems et de maniere différente.

Quand on s'est procuré des boutures, que l'on doit toujours préférer aux marcottes ou plants enracinés par les raisons déjà données, on les plante vers le commencement d'Avril, après avoir fait tremper dans l'eau leur plus grosse extrémité, pendant sept ou huit heures, et de la longueur d'environ trois pouces. On creuse un trou, d'un pied de profondeur, avec une bêche, ou quelqu'autre instrument, dans chaque endroit où se croisent les lignes tracées sur le terrein ; on y place une forte bouture, en la penchant un peu. On remplit le trou avec de la terre, que l'on presse légérement avec le pied contre la bouture, et on y éleve une petite hauteur d'environ trois pouces, jusqu'à l'œil ou bouton de l'extrémité, pour empêcher que le vent et l'action du soleil ne la dessèchent : de cette maniere, il n'y aura que ce dernier bouton qui poussera ; la plupart des autres fourniront des racines, et la branche deviendra forte et vigoureuse.

Ce travail étant terminé, il n'y aura plus rien à faire jusqu'à ce

que les boutures poussent, si ce n'est qu'on doit tenir constamment la terre nette de mauvaises herbes. Comme l'espace qui se trouve entre les rangs est fort grand, on peut y semer des Légumes peu élevés, de maniere cependant qu'ils ne se trouvent pas assez près des seps, pour qu'en les recueillant on soit en danger d'endommager les rejettons. On pourra suivre cette méthode pendant trois ou quatre ans; c'est-à-dire, jusqu'à ce que ces seps commencent à produire du fruit. Alors il ne faudra plus mettre de Légumes en été, parce que, plus la terre sera nette, plus elle réfléchira de chaleur sur les Raisins; mais, après la récolte des Raisins, il sera encore possible d'y planter des Choux-fleurs pour le printems. Il suffit pour cela de labourer la terre, sans qu'il soit nécessaire d'y porter de l'eau, ni d'employer aucun autre expédient, malgré l'opinion de quelques personnes; car en Angleterre, on ne doit point craindre que ces Choux-fleurs périssent par la sécheresse.

Quand les boutures commencent à pousser, on enfonce, près de chacune, un échalas d'environ trois pieds de long, auquel on fixe la branche, pour l'empêcher de se casser ou de se coucher à terre. A mesure que cette branche fait des progrès, on l'attache de nouveau; on retranche tous les petits rejettons latéraux, s'il y en a quelques-uns, et l'on nettoie toujours la terre entre les seps. C'est en cela que consiste toute la culture du premier été.

Mais à la Saint-Michel, quand les seps de *Vignes* ont fini de pousser, il faut les émonder; car, si cet ouvrage n'est pas fait avant le printems, le sommet des branches, étant tendre, est en danger d'être détruit, si l'hiver est rude.

L'émondage consiste dans le retranchement des branches à deux yeux. Lorsque cette opération est faite, on éleve la terre autour pour les abriter davantage de la gelée. Au commencement de Mars, on laboure exactement entre les seps pour resserrer la terre, en observant de ne pas trop enfoncer la bêche sur les racines, de peur de les couper. En faisant ce travail, on éleve encore la terre autour de chaque plant, sans cependant couvrir les deux jeunes yeux de la branche de l'année précédente, destinés à produire du nouveau bois.

Quand les seps commencent à travailler dans les premiers jours de Mai, on fiche, à côté de chaque plant, deux bâtons qui doivent être un peu plus grands et plus forts que ceux de la premiere année: on y attache les deux branches, s'il en a deux, et l'on re-

tranche constamment toutes les petites latérales ou traînantes, afin de fortifier les autres. On tient aussi toujours la terre nette de mauvaises herbes, comme ci-devant.

L'automne suivant, il faut les tailler de la maniere suivante. Quand un plant a produit deux branches fortes, et d'une vigueur égale, on les coupe toutes deux, en n'y laissant que trois yeux, et l'on n'en conserve que deux sur les foibles. Sur les seps qui n'ont produit qu'une branche forte et une foible, on raccourcit la forte à trois yeux, et la foible à un ou deux au plus. Quand il n'y a qu'une branche forte, on la taille aussi à deux yeux, pour en obtenir plus de bois l'année suivante.

Au printems, vers le commencement de Mars, on laboure encore une fois la terre entre les seps comme ci-devant. On fiche deux échalas à côté de tous les seps qui ont deux branches, à une distance convenable de chaque côté, pour pouvoir les y attacher, en les tirant au-dehors, vers les échalas; ce qui doit former un angle d'environ quarante-cinq dégrés avec la tige. Mais il ne faut en aucune maniere les plier horizontalement, comme on le fait quelquefois; car les branches trop voisines de la terre sont généralement affectées par les vapeurs humides qui en sortent, sur-tout quand elles ont du fruit, et ce fruit n'a jamais un aussi bon goût, et ne mûrit pas aussi aisément que si les branches étoient plus élevées.

Au mois de Mai, quand les seps commencent à pousser, il faut les examiner avec soin, retrancher toutes les branches foibles et penchées à mesure qu'elles paroissent, et attacher aux échalas toutes celles qui sortent des yeux forts, pour les empêcher d'être cassées par le vent.

Cet ouvrage doit être recommencé au moins chaques trois semaines, depuis le commencement de Mai, jusqu'aux derniers jours de Juillet. Par ce moyen, les branches destinées pour l'année suivante seront fortes, plus mûres, et mieux préparées à porter du fruit, parce qu'elles auront joui de l'air et du soleil, qui sont absolument nécessaires pour digérer leurs sucs; au-lieu que si elles étoient étouffées par un grand nombre de petites branches foibles et pendantes, elles seroient privées des rayons du soleil, l'humidité y séjourneroit plus long tems, et les vaisseaux du jeune bois acquerroient une dimension plus large: ce qui occasionneroit un passage plus libre aux sucs cruds; d'ailleurs, la plupart des branches étant

entièrement remplies de moëlle, resteroient d'une couleur verdâtre : ce qui est en tout tems le signe d'une mauvaise qualité des seps.

On doit aussi tenir le sol constamment net ; parce que, s'il y a quelques plantes parmi les seps de *Vignes*, elles retiendront la rosée plus long-tems, et par leur transpiration elles occasionneront une plus grande humidité que si la terre étoit nette.

En automne, il faut émonder les seps. Cette saison, comme nous l'avons dit, est plus convenable que le printems. Comme les plants auront alors trois ans, ils seront assez forts pour produire du fruit, et il nécessaire de les émonder. Ainsi, en supposant que les deux branches de l'année précédente aient été raccourcies à trois yeux, et que chacune d'elles ait produit deux fortes branches l'été précédent, la plus haute doit être taillée à trois bons yeux, sans y comprendre l'œil du bas situé précisément au-dessus du bois de l'année précédente, qui produit rarement autre chose qu'une branche foible et penchée. Toutes les branches du bas doivent être raccourcies à deux bons yeux. Ces dernieres ne sont destinées qu'à produire des branches vigoureuses pour l'année suivante, et les premieres à porter du fruit ; mais quand les seps sont foibles, et qu'ils n'ont poussé que deux ou trois branches dans la précédente saison, il n'en faut laisser qu'une avec trois yeux pour porter du fruit, et l'on rabaisse les autres à deux yeux, ou même à un seul qui soit bon, pour en avoir des branches fortes l'été suivant : car, il n'y a rien qui cause plus de dommage aux seps, que d'y laisser trop de bois, sur-tout pendant qu'ils sont jeunes, ainsi que de les trop surcharger, parce qu'on les affoblit ainsi, de maniere qu'ils ne peuvent se rétablir dans l'espace de plusieurs années, malgré qu'ils soient traités avec tout l'art possible.

Au mois de Mars, on laboure exactement la terre comme ci-devant, en observant de ne pas endommager les racines ; mais si l'on rencontre de petites racines horizontales tout près de la surface, on les coupe contre la tige. Ces racines sont celles que les Vignerons appellent *Racines du jour*, et qui ne sont d'aucune utilité. Après avoir labouré la terre, on fiche les échalas, comme il a été dit ci-dessus, à chaque côté du sep, et à seize pouces environ de la tige ; on y attache les deux branches émondées à trois yeux pour porter du fruit, en prenant garde, comme il a été dit, de ne pas

les placer trop horizontalement : ensuite, on enfonce un autre échalas auprès du sep, auquel on attache les deux branches taillées à deux yeux, pourvu qu'elles soient assez longues ; sans quoi, quand leurs yeux commencent à pousser, on les palissse droites aux échalas, pour les empêcher de tomber à terre, ou d'être cassées par les vents.

Au mois de Mai, il faut soigneusement examiner de nouveau les seps, pour en retrancher toutes les branches latérales foibles à mesure qu'elles paroissent. Les branches qui montrent du fruit, doivent être attachées aux échalas pour les mettre à l'abri des vents, jusqu'à ce qu'elles soient étendues au-delà du fruit, pour les arrêter alors ; mais les branches destinées à porter du fruit l'année suivante, doivent être attachées à l'échalas du milieu. Par cette méthode, les branches fructueuses ne causeront aucun ombrage à celles du milieu, qui n'en feront point non plus à celles des fruits, et chacune sera exposée à l'air et au soleil.

Ce travail doit être réiteré chaqués quinze jours ou trois semaines, depuis le commencement de Mai, jusqu'au milieu de Juillet. C'est le seul moyen de tenir toujours les branches dans leur véritable position, et d'empêcher que les feuilles ne soient renversées, ce qui retarderoit beaucoup l'accroissement du fruit ; et en tenant les seps débarrassés de branches horizontales, le fruit ne sera pas couvert et à l'ombre par les feuilles, mais au contraire il aura constamment l'avantage de jouïr de l'air et du soleil : ce qui est de la plus grande conséquence ; car le fruit étant couvert au printems par des branches penchées, et ensuite exposé à l'air quand on retranche les feuilles, et qu'on coupe les branches, comme on le fait souvent, il devient dur, et reste dans le même état pendant trois semaines, quelquefois même il ne fait plus de progrès, comme je l'ai souvent observé. Ainsi, l'on ne peut avoir trop de soin de les tenir toujours en un bon état d'accroissement, comme le font très-bien les Vignerons des autres pays ; mais en Angleterre, la plupart des Jardiniers n'y font point d'attention. Quand leurs Raisins souffrent de cette négligence, ils s'en prennent au climat, ou à l'intempérie de l'air, qui est trop souvent un moyen d'excuser ou de couvrir leur paresse. Je ne puis m'empêcher de parler ici de la pratique absurde de ceux qui ôtent les feuilles de leurs seps, placées sur les fruits, afin, disent-ils, de les exposer au soleil, et de les faire mûrir.

Mais ils ne font pas attention combien ils exposent par-là ces mêmes fruits aux rosées froides, qui tombent abondamment en automne, et qui retardent beaucoup l'accroissement du fruit : d'ailleurs, les fruits ne mûrissent jamais aussi parfaitement, étant exposés entièrement au soleil, que s'ils étoient légèrement abrités par des feuilles. Si l'on retranche ces feuilles, qui sont absolument nécessaires pour préparer les sucs destinés à l'accroissement du fruit, les parties grossieres que ces feuilles doivent en séparer, y resteront mêlées ; ce qui rendra ce fruit plus mauvais, que si l'on avoit laissé les feuilles sur les branches : mais si l'on retranche continuellement les branches foibles et pendantes à mesure qu'elles paroissent, le fruit ne sera pas trop à l'ombre, malgré les feuilles des branches qui le portent.

Quand le fruit est mûr, on peut couper à moitié les branches qui le portent, avant de le cueillir ; ce qui rendra le fruit beaucoup meilleur, parce que la séve ira plus directement au fruit, les particules humides s'évaporeront plus aisément, et les sucs seront mieux digérés. Cette pratique est en usage parmi les Vignerons les plus expérimentés de la France méridionale, quand ils veulent faire du vin excellent. Quand le fruit est coupé, ils le suspendent sur des cordeaux dans une chambre seche, où ils le laissent un mois entier, avant de le porter au pressoir. Cette méthode augmente beaucoup la force du vin, en faisant évaporer une grande partie de l'humidité des fruits. Quelques personnes qui habitent le Tirol, près de l'Italie, suivent constamment cet usage pour faire les vins les plus riches et les plus délicieux. BURNET, ainsi que beaucoup d'autres voyageurs, confirment ce fait ; mais, malgré tous les soins que l'on peut prendre, soit dans la culture des *Vignes*, soit dans la façon du vin, le vin n'est jamais aussi bon quand la *Vigne* est encore jeune, que quand elle a dix ou douze ans ; et ces *Vignes* deviennent toujours meilleures jusqu'à l'âge de cinquante ans ; ce qui est confirmé par plusieurs curieux étrangers, ainsi que par les Marchands de vin Anglois, qui distinguent le produit d'une jeune *Vigne* de celui d'une plus vieille, par la couleur du vin ; ce qui est fort aisé à expliquer par la différente structure des vaisseaux des plants. Ceux des jeunes plants, étant plus larges et d'une texture plus lâche, admettent avec facilité une plus grande quantité de nourriture grossiere qui passe jusqu'au fruit ; tandis que ceux des vieux

seps, étant plus ligneux et plus resserrés, ne fournissent passage qu'à des sucs plus élaborés, et le fruit en est beaucoup meilleur. Les Raisins d'une jeune *Vigne* sont plus gros et rendent plus de vin; ce qui remplace en partie la qualité, que l'on retrouve après quelques années. Quant à la fermentation que le vin doit subir, et au travail qu'il exige, on en trouvera le détail à l'article *Vin*, auquel je renvoie le lecteur.

Lorsque la *Vigne* est en état de produire du fruit, on doit la traiter de la maniere suivante. Premièrement, en l'émondant, il ne faut jamais laisser trop de branches sur une racine, ni les tailler trop longues; car, quoiqu'en le faisant on se procure une plus grande quantité de fruits, cependant le suc n'en sera jamais aussi bon que sur une quantité modérée mieux nourrie, et les pieds en seront plus affoiblis. Cette maniere de tailler est si préjudiciable aux *Vignes*, qu'en laissant des cantons à ferme dans quelques pays, on insere toujours dans les baux une clause par laquelle on spécifie combien de branches on doit laisser sur chaque sep, ainsi que le nombre des boutons qu'on doit conserver sur chaque branche; car, si l'on ne retenoit pas ainsi les Vignerons, ils surchargeroient les seps de maniere qu'en peu d'années, les racines se trouveroient épuisées, et deviendroient si foibles, qu'on ne pourroit y remédier qu'après un tems très considérable: d'ailleurs, on n'obtiendroit par-là que de mauvais vin, qui feroit bientôt perdre leur réputation aux cantons où ce pernicieux usage seroit établi.

Les Italiens ne laissent généralement sur chaque sep fort, que quatre branches, dont deux des plus fortes ont quatre yeux, et les deux plus foibles sont réduites à deux; ce qui est fort différent de la pratique qu'on suit en Angleterre, où on laisse communément six ou huit branches sur chaque pied, et six ou huit boutons sur chacune; de sorte que, quand elles réussissent toutes, une seule racine produit près de quatre fois plus de Raisins qu'en Italie. Par-là ces Raisins ne peuvent pas être bien nourris, et les seps sont bientôt épuisés, comme il arrive aux autres arbres fruitiers, quand on y laisse une plus grande quantité de fruits qu'ils n'en peuvent nourrir.

Ce qu'il faut ensuite observer, c'est de tenir la terre parfaitement nette entre les seps, de ne laisser jamais croître aucune plante ni bonne, ni mauvaise; de la labourer soigneusement chaque printems, et d'engraisser le terrein tous

les trois ans de différente maniere, suivant la nature du sol, et avec les matieres qu'on peut se procurer le plus aisément.

Si la terre est forte et sujette à se lier à la surface, le sable de mer ou des cendres de charbon de terre seront un très-bon engrais ; mais si la terre est sèche et légere, un peu de chaux, mêlée avec du fumier, sera préférable. On répand légèrement ces matieres sur le terrein, et en labourant, on les enterre également dans chaque partie. Comme ces engrais sont très-utiles à la *Vigne*, on ne doit pas regretter la dépense qu'ils exigent ; et comme il est nécessaire d'en mettre chaques trois ans, si une *Vigne* est grande, on peut la diviser en trois parties égales, dont on en améliorera une chaque année, pour éviter une trop forte dépense à la fois. Cette méthode convient aussi aux endroits où l'on ne peut se procurer dans une année une quantité suffisante d'engrais pour une grande *Vigne*.

Ce labour et le transport de cet engrais doivent toujours avoir lieu vers le commencement de Mars ; alors on coupe toutes les racines de la surface, ou, comme le disent les Vignerons, les racines du jour ; mais l'on prend garde de ne pas endommager les plus grosses avec la bêche, en creusant trop avant autour des tiges. Après cet ouvrage, on fiche les échalas, un à côté de chaque sep, à seize pouces environ de la tige, pour y attacher les plus longues branches fructueuses ; et un autre auprès de chaque tige, auquel on attache perpendiculairement les deux plus courtes branches, qui doivent fournir du bois l'année suivante.

En été, on examine de nouveau les *Vignes*, pour ôter toutes les branches foibles et penchées, et attacher régulièrement les bonnes à mesure qu'elles naissent. Au mois de Juin, on arrête celles qui ont du fruit à trois nœuds au-delà des Raisins, mais sans toucher aux branches droites destinées à donner du fruit l'année suivante. Ces dernieres ne doivent pas être arrêtées avant le milieu de Juillet, et alors on les laisse à cinq pieds environ de longueur. Si elles étoient pincées plutôt, elles pousseroient plusieurs branches inclinées sur les côtés des yeux ; ce qui donneroit beaucoup de peine pour les retrancher, et feroit un tort considérable aux boutons.

N. B. Tout cet émondage d'été doit être exécuté avec les doigts, et non avec la serpette, parce que les blessures faites avec un instrument tranchant pendant l'été, ne se guérissent pas aussi vîte que lorsqu'elles sont faites en pinçant légèrement le

bouton. Cette opération est très facile avant que la branche soit devenue ligneuse.

Quand une *Vigne* est ainsi émondée avec soin, elle fait plus de plaisir à voir qu'aucune plantation d'arbres ou d'arbrisseaux. Si les rangs sont réguliers; si les échalas sont placés exactement, et si les branches sont droites, et arrêtées à une hauteur égale, on ne trouvera rien qui ait une plus belle apparence. Lorsque les *Vignes* sont en fleur, elles répandent l'odeur la plus agréable, sur-tout le matin et le soir; et les Raisins, en mûrissant, donnent un nouveau plaisir.

Mais comme la beauté des *Vignes* dépend de la disposition de leurs branches, il faut avoir grand soin de les attacher régulièrement, et de pourvoir chaque année à se procurer de nouveau bois pour l'année suivante, parce que celui qui a produit du fruit, est toujours retranché entièrement après la récolte, ou au moins raccourci à deux yeux, pour donner des branches l'année suivante, quand il n'y en a pas un nombre suffisant sur celles qui sont attachées droites. En été, lorsque les seps sont dans leur perfection, ils ont six branches droites attachées pour le bois de l'année suivante, et trois ou quatre branches à fruit, et l'on ne doit jamais en conserver un plus grand nombre, par les raisons que nous venons de donner.

N. B. L'Auvernat, ou le véritable Raisin Bourguignon, est le plus estimé en France, parce qu'il n'est jamais aussi serré, et qu'il mûrit plus également. On doit aussi par cette raison le préferer en Angleterre, quoiqu'en général les especes, dont les grappes sont serrées, soient les plus estimées parmi nous; ce qui n'est pas raisonnable: car on peut remarquer que ces Raisins sont ordinairement mûrs d'un côté, et verds de l'autre.

J'indiquerai ici quelques especes de *Vigne*, que l'on conserve dans plusieurs jardins, plutôt par curiosité, que pour la qualité de leurs fruits.

1. *Vitis Indica, foliis cordatis, dentatis, subtùs villosis, cirrhis racemi-feris. Linn. Flor. Zeyl. 99. Plum. Ic. 59. f. 2. Cissi species. Jacq.*; Vigne dont les feuilles sont en forme de cœur, dentelées et velues en-dessous, avec des vrilles branchues.

Vitis sylvestris Indica, acinis rotundis. Raii Dend. 67; Vigne sauvage des Indes, à grains ronds.

Scembra Valli. Rheed. Mal. 7. p. t. 6.

2. *Vitis Labrusca, foliis cordatis, sub-trilobis, dentatis, subtùs tomentosis. Linn. Sp. Plant. 203*; Vigne

dont les feuilles sont en forme de cœur, dentelées, presqu'à trois lobes, et cotonneuses en-dessous.

Vitis sylvestris Virginiana. C. B. P. 299; Vigne sauvage de Virginie.

3. *Vitis vulpina, foliis cordatis, dentato-serratis, utrinquè nudis. Linn. Sp.* 203; Vigne dont les feuilles sont en forme de cœur, sciées, dentelées, et unies des deux côtés.

Vitis vulpina, dicta Virginiana nigra. Pluk. Alm. 392; Raisin de renard de la Virginie, ou Vigne noire de Virginie, dite *de renard.*

4. *Vitis laciniata, foliis quinatis, foliolis multi-fidis. Linn. Hort. Cliff.* 74. *Roy. Lugd-B.* 223; Vigne dont les feuilles ont cinq lobes, découpées en plusieurs pointes.

Vitis laciniatis foliis. Corn. Canad. 182; Vigne à feuilles découpées, nommée *Vigne à feuilles de Persil*, ou *Laciouta.*

5. *Vitis arborea, foliis suprà decompositis, foliis lateralibus pinnatis. Linn. Sp. Plant.* 203; Vigne à feuilles décomposées vers le haut, avec des lobes ailées sur les côtés.

Frutex scandens, Petroselini foliis, Virginianus, claviculis donatus. Pluk. Mant. 85; Arbrisseau grimpant de Virginie, à feuilles de Persil, et garni de vrilles.

Reynardsonia. Rand. Ind. Hort. Chels. faussement appelé *Arbre à Poivre.*

Le Perpetris des Anglois.

Indica. La premiere espece croît naturellement dans les Indes. Ses tiges sont ligneuses, et poussent plusieurs branches minces, et garnies de vrilles branchues, par le moyen desquelles elles s'attachent aux arbres voisins qui les soutiennent. Ses feuilles sont en forme de cœur, dentelées sur leurs bords, et velues en-dessous. Ses fleurs sont disposées en grappes, comme celles des autres especes, et produisent de Raisins à grains ronds, d'un goût âpre.

Labrusca. La seconde espece a des tiges ligneuses, qui poussent plusieurs branches. Ces branches s'attachent, par leurs vrilles, à tous les objets voisins. Ses feuilles sont larges, et la plupart divisées en trois lobes, dentelées sur leurs bords; ces feuilles ont le dessous couvert d'un duvet blanc. Son fruit est disposé en grappes comme les autres Raisins. Les grains en sont ronds et noirs, et le jus en est âpre.

Vulpina. La troisieme a des feuilles en forme de cœur, dentelées sur leurs bords, et lisses sur les deux surfaces. Cette plante grimpe sur les arbres par le moyen de ses vrilles, comme les autres especes. Son fruit est disposé en

grappes, dont les grains sont noirs, et le jus a le goût et l'odeur du renard; ce qui lui a fait donner le nom de *Raisins de renard*, par les habitans du pays.

Laciniata. La quatrieme, qu'on regarde comme originaire du Canada, est depuis long-tems cultivée dans les jardins européens pour son fruit, qui n'a cependant que peu de goût, et qui mûrit tard en automne; c'est ce qui l'a fait bannir de presque tous les jardins anglois, où l'on n'en conserve plus que quelques plants pour la variété. Les tiges et les branches de cette espece ressemblent à celles de la *Vigne* commune, mais ses feuilles sont découpées en plusieurs segmens étroits. Les grains en sont ronds, blancs, et disposés en paquets clairs.

Arborea. La cinquieme espece est rangée avec la *Vigne*, par le D. Linnée; mais ses caracteres ne sont pas assez connus en Europe, pour déterminer le genre propre auquel elle appartient; car elle produit rarement des fleurs ici, et n'a jamais donné de fruits en Angleterre. Sa tige est ligneuse, et pousse plusieurs branches minces et garnies de vrilles, qui s'attachent à tous les plants voisins pour se soutenir. Ses feuilles sont composées de plusieurs petits lobes ailés, et divisés comme ceux du Persil commun: elles sont d'un vert luisant en-dessus, et d'un vert beaucoup plus pâle en-dessous. Les fleurs qui sortent des ailes des tiges en paquets clairs, sont petites, blanches, et composées de cinq petits pétales étendus, qui tombent bientôt. Cette espece ne produit point de fruit en Angleterre; mais les grains que j'ai reçus de l'Amérique, renfermoient tous chacun trois pepins.

M. Rand lui donne le titre de *Reynardsonia*, en l'honneur de M. Reynardson de Hillendon, près d'Uxbridge, grand collecteur de Plantes étrangeres; mais il n'en a point donné les caracteres.

Culture. La premiere espece étant originaire des contrées méridionales, ne peut subsister en Angleterre sans chaleur artificielle. On la multiplie aisément par ses graines, quand on peut s'en procurer des pays où elle croît naturellement; car elles n'en produisent point ici. On répand ces semences dans de petits pots, que l'on plonge dans une couche chaude de tan. Quand les plants qui en proviennent, sont en état d'être enlevés, on les met chacun séparément dans de petits pots remplis de terre légere; on les plonge dans une nouvelle couche chaude de tan; on les tient à l'ombre, jusqu'à ce qu'ils aient formé de

nouvelles racines, et on les traite ensuite comme les autres plants délicats qui viennent des mêmes contrées, en les tenant constamment dans la serre chaude, sans quoi ils ne profiteroient pas. Ces plants perdent leurs feuilles en hiver.

Les seconde et troisieme especes croissent en grande abondance dans les bois de l'Amérique, et l'on m'a assuré qu'il y en avoit plusieurs autres especes, dont les fruits étoient très-peu inférieurs à quelques-unes des plus belles especes de l'Europe; malgré cela, l'on pense généralement en Amérique, qu'il est impossible d'en faire du vin. Je crois cependant pouvoir assurer que c'est plutôt faute d'expérience, que par le défaut du sol et du climat; et je suis persuadé qu'au-lieu de planter des *Vignes* dans les terres riches et légeres, comme les habitans de ces pays l'ont généralement pratiqué, on feroit mieux de les placer sur des terreins élevés, dont le fonds seroit rempli de rochers: car, le grand défaut du Raisin dans ces contrées, est que les grains crevent tous avant de parvenir à leur maturité; ce qui n'est occasionné que par trop de nourriture: on pourroit remédier à cet inconvénient, en plantant les *Vignes* sur un mauvais sol. Cela peut aussi venir de l'humidité de l'air, occasionnée par la transpiration des arbres, &c. Cette humidité étant absorbée par le fruit, peut en faire crever la peau. Il seroit difficile de remédier à cela, avant que le pays fût plus dégarni de bois; mais cette considération doit empêcher de planter des *Vignes* dans les endroits où il y a des forêts.

Revenons à nos especes de *Vignes*. On conserve les deux précédentes dans les Jardins de Botanique; mais je n'ai vu encore aucun de ces plants produire du fruit dans ce pays. On peut les multiplier par marcottes comme la *Vigne* ordinaire. Ces marcottes prennent racine en une année, et peuvent être enlevées et transplantées au printems contre une muraille chaude; car, si elles étoient exposées à un trop grand froid pendant l'hiver, elles seroient sujettes à être détruites, sur-tout dans leur jeunesse.

L'émondage et le traitement qu'elles exigent, sont les mêmes que pour les autres *Vignes*, excepté cependant qu'on leur laisse moins de branches, et qu'il faut les tailler plus près: mais le Raisin de renard ne veut pas être beaucoup taillé; car, en suivant une méthode contraire, ses branches sont plus foibles l'année suivante, et ne parviennent jamais à une

grosseur suffisante pour produire du fruit.

On plante la quatrieme espece contre un mur, et on la traite comme la *Vigne* ordinaire. On peut la multiplier par boutures ou par marcottes, comme les précédentes.

On conserve la cinquieme dans quelques jardins pour la variété; mais comme elle produit rarement des fleurs en Angleterre, elle n'est pas fort remarquable. Ce plant est originaire de la Virginie et de la Caroline, d'où ses semences m'ont été envoyées. Comme cette espece ne produit point de grains dans ce pays-ci, on la multiplie généralement en marcottant les jeunes branches, qui poussent des racines dans la même année. Ces marcottes sont bonnes pour être transplantées à demeure; elles exigent un soutien, et leurs jeunes branches sont tendres, et sujettes à être détruites par la gelée: on la plante contre une muraille, comme palissade, à l'exposition du midi, où elles réussiront mieux que si elles étoient entièrement exposées en plein air, et attachées à des échalas.

Les jeunes branches de ces plants doivent être raccourcies au printems à deux ou trois boutons, pour que le bois soit beaucoup plus fort l'été suivant; et quand elles sont régulièrement palissées contre une muraille ou une palissade, elles produisent des fleurs dans les années chaudes.

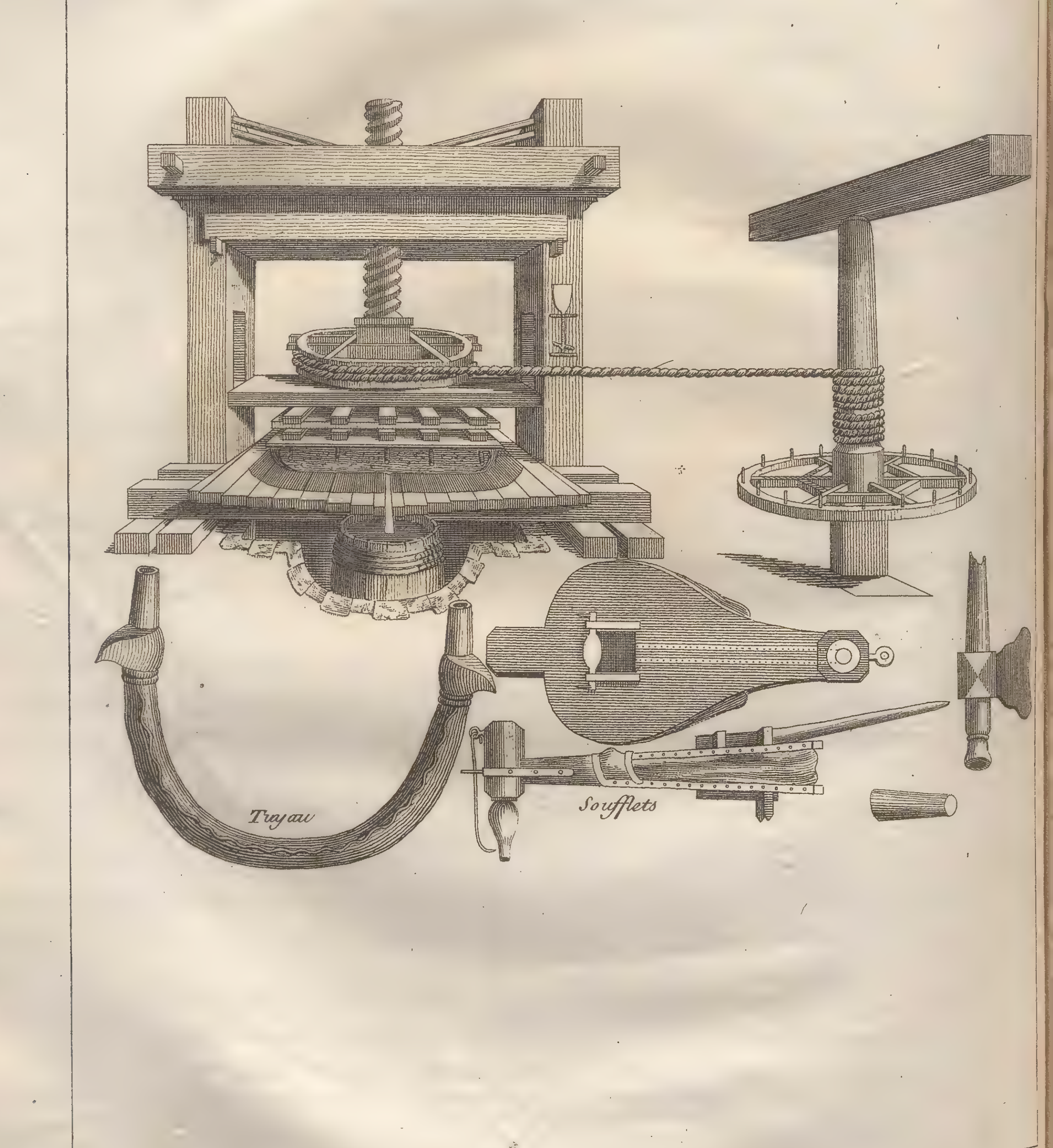
Ce plant est sujet à pousser des rejettons de sa racine, au moyen desquels on le multiplie; mais les *Vignes* ainsi élevées poussent elles-mêmes beaucoup de rejettons, qui les privent de leur nourriture, et les empêchent de profiter autant que les plants de marcottes.

Pressoir pour les Vins.

Description d'un grand Pressoir.

La Presse ou Psessoir est une machine inventée pour pressurer le jus des Raisins: elle consiste en un assemblage de plusieurs pieces de charpente, placées de différentes manieres. Elle est composée de trois corps de charpente exactement joints à l'axe, qui sert d'écrou, et qui est mis en mouvement pas la vis.

Les grands Pressoirs ont trente ou trente-trois pieds de longueur, sur douze ou seize de largeur. Quand on veut construire une de ces machines, on creuse d'abord une fosse en terre, de quatre pieds environ de profondeur, sur seize pieds en quarré à l'endroit où le Pressoir doit être établi. On construit, dans le milieu de cette excavation, et dans toute sa longueur,



Profil du Grand Pressoir.

une fondation en maçonnerie, de deux pieds d'épaisseur, sur trois de hauteur, de maniere que son sommet soit à un pied au-dessous de la surface de la terre; ensuite on fait une muraille parallele pour entourer le Pressoir de la droite à la gauche, à l'extrémité de la fosse, et à une distance égale de la premiere fondation du milieu, pour supporter quelques-uns des bois de la charpente, et empêcher la terre de s'écroûler dans la fosse. L'espace de trois pieds de profondeur qui se trouve entre ces trois petites murailles, est nécessaire pour airer les bois, et les empêcher de se pourrir.

La muraille qui doit être sur le côté des solives, et de la droite à la gauche du Pressoir, suivant l'emplacement, est plus basse et plus profonde que le creux des solives, comme il sera expliqué ci-après, suivant leur pente, et plus épaisse que le quarré du bassin; ce que l'on comprendra mieux par ce qui suit.

On place en longueur, sur la petite muraille du milieu, une piece de bois de charpente, que l'on appelle un *faux chantier*. Sur cette piece, à côté des solives creuses, on met une platine de fondation, qui est supportée par une autre maçonnerie, qui se joint de très-près aux solives, et aux fondations qu'elles croisent. Toutes ces pieces doivent être de niveau pour supporter quatre chantiers, placées en travers, à une distance égale. Les pieces doivent s'étendre au-delà de la muraille du bassin, sur le côté des solives, de trois pieds environ, et être posées sur les fondations, pour les empêcher de se soulever. Il faut toujours donner une pente de trois ou quatre pouces sur le devant aux quatre chantiers, pour faciliter l'écoulement du vin dans la pierre placée sous le devant, et au milieu du bassin, à travers les trous qui y sont pratiqués.

On met ensuite sur ces quatre chantiers, en travers du bassin, quelques pieces de bois, qui doivent avoir leur surface supérieure de niveau avec le sommet des chantiers, et être découpées en tailles, de quatre pouces en longueur sur les deux côtés du bassin pour recevoir les pieces de maie, de maniere qu'elles puissent y être assujetties à chaque côté avec des coins, après avoir mis dans le milieu des joints, de l'argile et de la mousse, pour empêcher le vin de s'échapper par ces issues. Ces pieces de maie sont simplement jointes ensemble, sans filets, ni gravures, afin qu'elles s'approchent de plus près aux deux bouts, et au milieu des encoignures dans

toute leur longueur, entre les chantiers, et sur le côté des dernieres pieces de maie; ces pieces doivent s'élever dans le milieu en faitage, de maniere à former une gouttiere dans chaque jointure, pour faciliter l'écoulement du vin: on creuse aussi, pour le même usage, une entaille tout autour de l'extrémité des pieces de maie, en forme de gouttiere.

Dans la place destinée pour les solives, à droite ou à gauche du bassin, on fait un trou assez large pour y élever un dé de maçonnerie, de douze pieds de profondeur, sur huit de long, et cinq de large. Une des trois fondations en maçonnerie qui supporte le bassin, y sert au lieu d'un côté de la muraille aux solives, qui sont chassées dans la terre au bas dudit châssis, à douze pieds de profondeur, et sont de quinze ou seize pieds au-dessus du niveau de la terre: elles sont jointes avec les pilotis qui les traversent, et sur lesquels ont met les solives, qui sont toutes jointes avec des crampons de bois, excepté la derniere, qui est tenue par les chantiers au lieu de crampons; ensuite on éleve la maçonnerie, dans laquelle on renferme les extrémités des pilotis, ainsi que celles des crampons, pour empêcher les solives de se soulever. Ces pilotis doivent être placés dans un sens contraire aux chantiers qui les environnent, ou traversent à chaques trois pieds, et qui tiennent à queue d'aronde dans les supports quarrés. L'espace laissé entre la maçonnerie n'est pas rempli, afin de préserver de la pourriture les solives, et que, s'il est nécessaire, elles puissent descendre dans la fosse. Les solives doivent être mises de maniere que les côtés puissent occuper le milieu du bassin, en inclinant de deux pouces au delà. Le devant et les côtés sont unis et droits, mais le dos et les sommets restent brutes. On fait un rebord sous les pieces de maie, de deux ou trois pouces, pour supporter la charge. Le sommet des solives est joint ou assemblé à une solive de traverse, sur laquelle porte toute la force et la résistance de la presse. Cette solive diagonale doit être fortement attachée avec des clous et des pieces de bois de charpente au-dessous des têtes de solives. Dans le milieu, de l'autre côté du bassin, on met dessus une terre unie; entre les extrémités des chantiers, deux fausses solives, à un peu de distance de la véritable, parce que c'est sur le côté que l'essieu est entaillé pour recevoir les solives, et les empêcher de reculer en arriere. Celles-ci sont un peu élargies vers les fausses solives; on

on les soutient avec quatre pieces de traverse ou poutres fortes, dont deux sont sur le front et deux sur les côtés, aboutissant sur elles, et les tenant dans leur place. Ces pieces de traverse sont soutenues par de la terre unie ou une plaque de terre et les poteaux, et à l'autre bout elles entrent précisément au milieu des fausses solives: il faut les trouer à quatre pieds environ de hauteur, afin que les chevilles mouvantes puissent y entrer, et que la solive puisse se reposer dessus. Ces fausses solives doivent avoir des trous au fond, pour recevoir des chevilles de bois, qui traversent la plaque de terre, et qui sont découpées à moitié de leur épaisseur, afin de pouvoir entrer dans les entaillures, et être assujetties par des clavettes, où elles traversent les fausses solives. On assemble aussi ces solives au sommet, par le moyen d'une traverse, et on les soutient encore une fois au bas par deux autres traverses sur les côtés; ces pieces de traverse sont placées sur les poteaux, et jointes dans la plaque de terre par une queue d'aronde: elles sont supportées par un petit dé de maçonnerie, précisément de leur grandeur, et caché entièrement dans la terre. Il doit y avoir aussi, à chaque côté, une grosse piece qui traverse le bassin, et lie ensemble les fausses solives avec les véritables devant et derriere: on attache celles-ci au sommet des solives, en leur donnant un pied et demi de pente depuis la place, où elles sont mortoisées dans les fausses solives.

On fait aussi dans la terre, sur le côté des fausses solives, à dix pieds du bassin, une fosse de douze pieds de profondeur, et de dix pieds en quarré, pour y placer les deux billots qui doivent être joints au fond, et séparés par les gros bouts, à deux pieds environ audessus de la terre, de maniere que la vis puisse tourner entr'eux. Ces billots doivent se joindre au fond avec les pilotis par une queue d'aronde, et les pilotis doivent l'être aux solives. Au sommet, à quinze pouces environ de la tête, ils doivent être liés avec des solives et des chevilles, pour les tenir séparés, et les empêcher de se diviser. L'espace entre les billots et les pilotis doit être rempli de terre bien battue: les solives qui sont dans le corps des billots, ont sept ou huit pouces d'épaisseur.

Au milieu des solives est creusé un trou pour le passage de la vis, qui y entre perpendiculairement, et qui est arrondie dans cet endroit où elle est réduite à la troisieme partie de son épaisseur. A un pied plus bas que les solives,

est placée une traverse, pour soutenir du bas jusqu'au sommet la vis en repos. On dispose, sur cette traverse, une plaque de fer, qui sert d'axe à la vis quand elle tourne. Cette vis doit avoir douze pieds de longueur, sur treize pouces d'épaisseur à sa bâse. Le bout de cette vis, ou l'extrémité de la ligne spirale, doit être de trois pouces et demi, et former un quarré exact; on la fait passer au travers de la roue placée à trois pieds au-dessus du niveau de la terre: elle doit être équarrie d'un pouce et demi environ dans son épaisseur, pour que son assemblage avec la roue soit solide. Cette roue est garnie de rais et gourmettes de traverse, ainsi que de chevilles, pour faciliter à cinq ou six hommes le moyen de la mettre en mouvement.

Enfin, l'on place, à cinq pieds au-dessus des pieces de maie, deux grandes solives ou poutres, qui doivent passer entre les vraies solives et les fausses: on les équarrit, et on les perce au gros bout sur les deux côtés qui touchent aux solives, et on les laisse entrer dans une entaille pour les empêcher de sortir; et au dos l'on met une clavette qui les assure, afin qu'elles ne soient pas déplacées, parce qu'on ne peut les mettre dedans: mais cependant de telle maniere qu'elles puissent se mouvoir entre les solives, sans changer de position. Ces solives ou poutres doivent être bien ajustées dans leur couche, et jointes avec des clavettes, de maniere qu'elles ne puissent se séparer l'une de l'autre; mais elles s'ouvrent insensiblement depuis les fausses solives, jusqu'à la vis, pour lui faire place. A l'extrémité de ces poutres est ajusté l'écrou de la vis avec des clavettes movibles, par le moyen duquel elle peut s'abaisser et s'élever, et élever ou abaisser en même tems les poutres comme une espece de balance, qui a son centre sur les fausses solives, et son point d'appui sur les grandes solives, ainsi que sur le pain qui est sur la maie. Quand on presse, avant d'élever les grosses poutres ou le corps du Pressoir par le moyen de la vis, on abaisse un peu sur les côtés des fausses solives, afin de pouvoir placer les encoignures entre les solives et les aiguilles qui sont sur les fausses solives: ensuite on abaisse ce corps du Pressoir avec la même vis du côté des fausses solives; et quand on a ajusté le pain avec des perches, des planches et des mayaux, en mettant en mouvement la roue qui fait tourner la vis, on le presse fortement.

Les poutres du corps du Pres-

soir doivent avoir deux pieds et demi d'épaisseur ; et si elles ne sont pas assez fortes, on en met deux l'une sur l'autre, et quelquefois trois, s'il est nécessaire, et on les joint ensemble avec des broches de fer, en différents endroits, sur la couche et dans le front, afin qu'elles travaillent ensemble. On éleve, à l'extrémité du Pressoir, à côté des fausses solives, un petit échafaud avec un escalier, pour donner la facilité de mettre et d'ôter les encoignures et les aiguilles.

Du grand Pressoir façonné.

Cette espece de Presse est construite comme l'autre, excepté qu'au-lieu de billots, on se sert d'un chassis. On creuse une fosse de douze pieds de profondeur, sur neuf pieds de diamètre ; et pour soutenir les terres, on éleve une muraille de maçonnerie tout au autour, en forme de puits, de sept pieds de diamètre, afin de pouvoir y placer un ouvrage en bois d'une forme quarrée, et dont les pieces sont jointes avec des poteaux, des solives et des chevrons, comme une croix de Saint-André. On place dans ce châssis une pierre du poids d'environ trois-mille livres, et on fixe la vis au centre de ce châssis, afin que le tout puisse tourner ensemble, et tenir ainsi les solives sur le corps de la roue pour presser le Raisin, comme s'il y avoit un homme suspendu au bout d'une perche attachée à l'autre bout, pour presser quelque chose dans le milieu.

A deux ou trois pieds de terre est une roue dont l'effort, joint au poids du châssis, fait descendre la vis qui abaisse le corps du Pressoir ou la solive.

Le châssis doit avoir dix pieds de hauteur, sur quatre pieds neuf pouces de largeur de chaque côté. On doit avoir grand soin des Pressoirs à billots, pour ne pas les laisser devenir trop durs, de peur que les solives ne se brisent en pieces ; car rien n'a plus de force qu'une vis. La queue d'aronde doit être fort exacte, et la vis, ainsi que l'écrou, doivent être faits avec beaucoup d'art et proportionnés à l'ouvrage.

Ces grands Pressoirs à pressurer vingt ou vingt-cinq pieces de vin, étant diminués d'un quart, pourront encore pressurer douze ou quinze pieces de vin ; mais alors il faut diminuer d'un quart, et suivant cette proportion, la grosseur de toutes les pieces dont nous avons parlé.

Noms, longueur et épaisseur des pieces qui composent un grand Pressoir.

Les solives principales doivent

avoir trente-deux ou trente-cinq pieds de longueur; et l'une dans l'autre, deux pieds et demi où trois pieds d'épaisseur.

Les solives de côté, vingt-huit pieds de longueur, sur deux pieds environ d'épaisseur au bas, et dix-huit pouces au sommet.

Les pilotis, douze pieds de longueur, sur douze ou treize pouces d'épaisseur.

Il faut observer de les faire avec des contre-queues d'aronde aux côtés.

Le premier est placé à quinze pouces du fond des côtés; on en donne trois du sommet à celui qui est dans la terre, et le dernier doit être de niveau avec le sommet du faux chantier.

Sur les pilotis des côtés ou joues, et sur ceux des billots, sont placés des crampons de bois, de neuf pieds de longueur, sur neuf ou dix pouces d'épaisseur, pour les lier ensemble.

Les chantiers ont six pieds de longueur, sur quinze ou seize pouces quarrés.

La platine de terre a dix-huit pieds de long, sur environ dix-huit pouces de large, et quinze pouces d'épaisseur.

Les fausses solives, quatorze ou quinze pieds de longueur, sur treize ou quatorze pouces de large; neuf pouces d'épaisseur en bas, et six au sommet: elles doivent être rabotées de la longueur des clavettes, pour supporter la poutre principale.

La piece de traverse des fausses solives a six pieds de longueur, sur quatre pouces de largeur, et neuf ou dix pouces d'épaisseur.

Les clavettes des solives, en forme d'écrou de vis, ont cinq pieds et demi de longueur, sur huit pouces d'épaisseur à la tête; mais elles sont réduites à la moitié de cette grosseur dans le reste de la longueur.

Les chevilles des clavettes ont quatorze pouces de longueur, sur environ cinq de large, et au moins un pouce et demi d'épaisseur.

Les deux pieces de bois de charpente qui traverseut les deux fausses solives, ont environ huit pieds de longueur, sur quatre ou cinq pouces d'épaisseur, et la même largeur que les fausses solives.

Les deux autres pieces de bois qui traversent les fausses solives, ont neuf pieds de longueur, sur environ huit pouces d'épaisseur.

Les poteaux, six pieds de longueur, sur huit ou neuf pouces d'épaisseur.

Les pieces de maie, qui forment le bassin, douze pieds de longueur, sur six pouces d'épaisseur.

Les grandes pieces de bois de traverse, placées en forme de main

entre les fausses solives, six ou sept pouces d'épaisseur.

Les deux billots ont chacun quatorze pieds de longueur, sur seize pouces environ d'épaisseur à la tête, et douze au fond.

La vis, quinze pouces au bas avant d'être équarrie, et treize pouces, suivant le pied de la vis, qui forme une ligne spirale, et douze pieds de longueur.

La roue, dix pieds de diamètre avec des rayons, de quatre pouces d'épaisseur, de même que les côtés sur lesquels sont placées les chevilles de bois, de quatre ou cinq pouces de hauteur dans la circonférence de la roue, pour huit ou neuf hommes.

L'écrou de la vis, six pieds de longueur, sur deux pieds de large, et quatorze pouces d'épaisseur, étant garni de fer.

La piece de traverse des joues, cinq pieds de longueur, sur environ un pied d'épaisseur, et la même largeur que le sommet des joues.

Les aiguilles placées sous le noyau entre les deux joues, doivent être de la même largeur que les joues, et de treize ou quatorze pouces d'épaisseur.

Les solives qui embrassent l'extrémité des joues, doivent être de deux pouces plus hautes que la partie basse des aiguilles, et d'un pied de largeur, sur environ cinq pouces d'épaisseur.

Le noyau a deux pieds de haut, sur douze ou quatorze pouces d'épaisseur : il est placé entre les aiguilles et la traverse, et il passe à travers les joues et le noyau, avec une clavette qui doit être travaillée fort juste; car c'est-là où réside la force entiere du Pressoir.

Les encoignures ont deux pieds de longueur, sur neuf ou dix pouces de largeur, et six ou sept pouces d'épaisseur.

Le châssis dans le Pressoir à cadre a dix pieds de longueur ou de profondeur, sur quatre pieds neuf pouces de largeur en quarré.

Le moyeu a huit pieds et demi de longueur, sur cinq pouces environ d'épaisseur d'un côté, et six de l'autre.

Toutes ces pieces de bois doivent être de chêne, excepté la vis, que l'on fait de bois d'orme, afin qu'elle dure plus long-tems; et le noyau, de bois de noyer.

On peut donner plus ou moins de longueur à ces bois de charpente, suivant qu'ils ont plus ou moins de grosseur.

Description d'une petite Presse.

Cette espece de Pressoir est moins bon, et pressure aussi beaucoup moins de vin; cependant,

beaucoup de personnes s'en servent pour de petites vendanges, et en effet il peut suffire pour huit ou dix pieces de vin.

Sa construction légere est à-peu-près la même que celle des autres, et je vais expliquer en quoi il en differe.

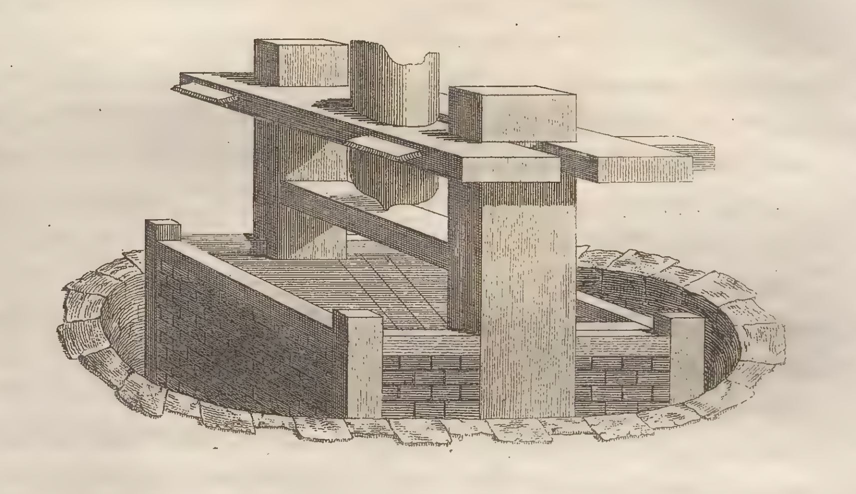
La fosse doit avoir quatre pieds de profondeur, sur quatorze pieds de largeur, et dix huit de long, plus ou moins, suivant la grandeur que l'on veut donner au Pressoir.

On construit trois petites murailles en pierres de taille en travers, qui occupent le fond du quarré du bassin. La muraille du milieu doit avoir deux pieds d'épaisseur, et celles de côté deux pieds et demi. On laisse, au milieu de chacune des murailles de côté, une ouverture de vingt pouces environ en quarré, qui doit recevoir les deux joues placées l'une vis-à-vis de l'autre, à chaque côté du bassin, qui doit pencher d'un pouce et demi vers la pierre. Elles doivent être quarrées, et plantées sur trois côtés de l'extrémité des chantiers; mais le haut doit rester brute et raboteux. Dans les côtés, vers la pierre, on fait une entaille à la hauteur de deux pieds et demi du bassin, de trois pouces de largeur, quatre pouces de profondeur, et deux pieds de haut, en montant vers la tête.

On place de faux chantiers sur la muraille du milieu; et sur chacune des autres, deux pilotis qui embrassent les joues, auxquelles ils sont joints par des soutiens et des queues d'aronde. En croisant les pilotis et les faux chantiers, on met les quatre chantiers dans des entailles, comme dans les autres Pressoirs. Ceux du milieu embrassent les joues, auxquelles ils sont joints comme les pilotis, et s'étendent de huit ou neuf pouces au-delà des pilotis qui sont derriere les joues.

Les sommets des chantiers doivent être entaillés d'un pouce et demi, pour recevoir les pilotis, et assujettir le tout ensemble. On met sur ceux-ci les pieces de maie, que l'on attache ensemble, comme il a déjà été dit, et le bassin est semblable à celui des autres Pressoirs.

Le noyau de la vis doit être de sept ou huit pouces plus long que le dos des joues, et il les embrasse dans leurs parties les plus épaisses. Il est placé sur celles-ci, et supporté par des clavettes qui traversent les joues, et des broches de fer arrêtées derriere les joues avec des clavettes. Il est également arrêté dans la face par quatre barres de fer, qui forment un quarré d'un pied et demi, et qui sont traversées dans les angles par des



Petit Pressoir

broches, de quatre ou cinq pouces de longueur vers le robinet de la vis.

On place sur ce noyau des planches de la même longueur, croisées de maniere que leurs extrémités soient tournées vers le front du Pressoir; et sur ces planches, l'on met deux pieces de traverse de la même longueur que le noyau, et qui embrassent le sommet des joues sous leurs têtes, en les plaçant dedans à chaque bout dans le front où elles sont jointes. Ces pieces de traverses et joues doivent être clouées ensemble, et l'on met quatre pieces de bois croisées qui tiennent ferme la tête des solives, et s'étendent dans la moitié de la longueur des pieces principales, avec un soutien à chacune.

On place ensuite une vis semblable aux autres, avec un quarré au bas, pour l'assujettir à une roue qui doit être disposée horizontalement, et solidement unie avec la vis, au moyen des rayons placés à un pied de distance les uns des autres, et croisés. Ces rayons doivent être hors des côtés, de trois ou quatre pouces dans la moitié de leur largeur, pour pouvoir contenir la corde qui est autour de la roue. On place, sous le centre de la roue, un mouton de la longueur de l'espace entre les joues, et de huit pouces d'epaisseur ou plus, pour faire une espece de tenon à chaque bout qui entre dans l'entaille des joues. Le mouton doit être soutenu par une broche de fer qui entre au bout de la vis, et par-là le tient supendu de maniere à pouvoir se remuer; et pour y réussir, il faut que le bout de la broche qui est dessous le mouton, joue avec la clavette qui la tient à l'autre bout de la vis.

On place, à dix ou douze pieds du Pressoir, une roue horizontale ou perpendiculaire, avec un essieu ou axe qui doit jouer dans des balanciers de bois bien fixés. On attache à une des raies ou chevilles de la roue qui est sur la maie, l'œillet d'une grosse corde, de deux pouces et demi de grosseur, et de maniere qu'on puisse faire faire deux tours à la roue, avant que la corde soit tendue, et qu'elle puisse faire le tour de la roue cinq ou six fois. On l'attache, par l'autre bout, à celui qui est à côté du Pressoir: on emploie huit ou dix hommes pour tourner cette roue, et il est de grande conséquence de remarquer quand il n'y a plus qu'un tour et demi de la corde sur la roue; et s'il y a un autre pain à pressurer, on doit remettre deux ou trois tours à la roue pour finir le pressurage, sans quoi on risqueroit de casser la roue au

bas, et d'estropier les pressureurs. Quand le pain est assez pressuré, on arrête la roue perpendiculaire pendant une demi-heure, pour donner le tems au vin de s'écouler dans cette espece de Pressoir. Il n'y a que le mouton supporté par le noyau, qui remplace le corps du Pressoir, ou les grosses poutres. On doit avoir un homme expérimenté, ou maître pressureur, qui commande aux autres pour conduire le pressurage, couper et hacher le pain autant qu'il sera nécessaire.

Pieces particulieres d'un petit Pressoir.

Les deux joues doivent avoir seize pieds de longueur, sur dix-huit ou vingt pouces d'épaisseur.

Le noyau, quinze ou seize pieds de longueur, sur environ trois de large.

Le linteau doit avoir seize pieds de long, sur treize ou quatorze pouces d'épaisseur.

Le bois de traverse, six pieds de long, sur six ou sept pouces d'épaisseur.

Les pilotis, douze pieds de longueur, sur douze ou treize pouces d'épaisseur.

La vis, sept ou huit pieds de longueur, sur environ treize pouces d'épaisseur à la ligne spirale, et seize pouces au bas dans le quarré, qui doit être entaillé de deux pouces pour recevoir la roue.

Le mouton, douze pieds et demi de longueur, sur dix-sept ou dix-huit pouces de large dans le milieu; dix aux bouts, et huit ou dix d'épaisseur dans le milieu, et six ou sept pouces aux extrémités.

La roue du milieu, neuf pieds de diamètre, sur dix ou onze pouces d'épaisseur.

La roue perpendiculaire doit être du même diamètre, sur cinq ou six pouces d'épaisseur dans toutes ses parties.

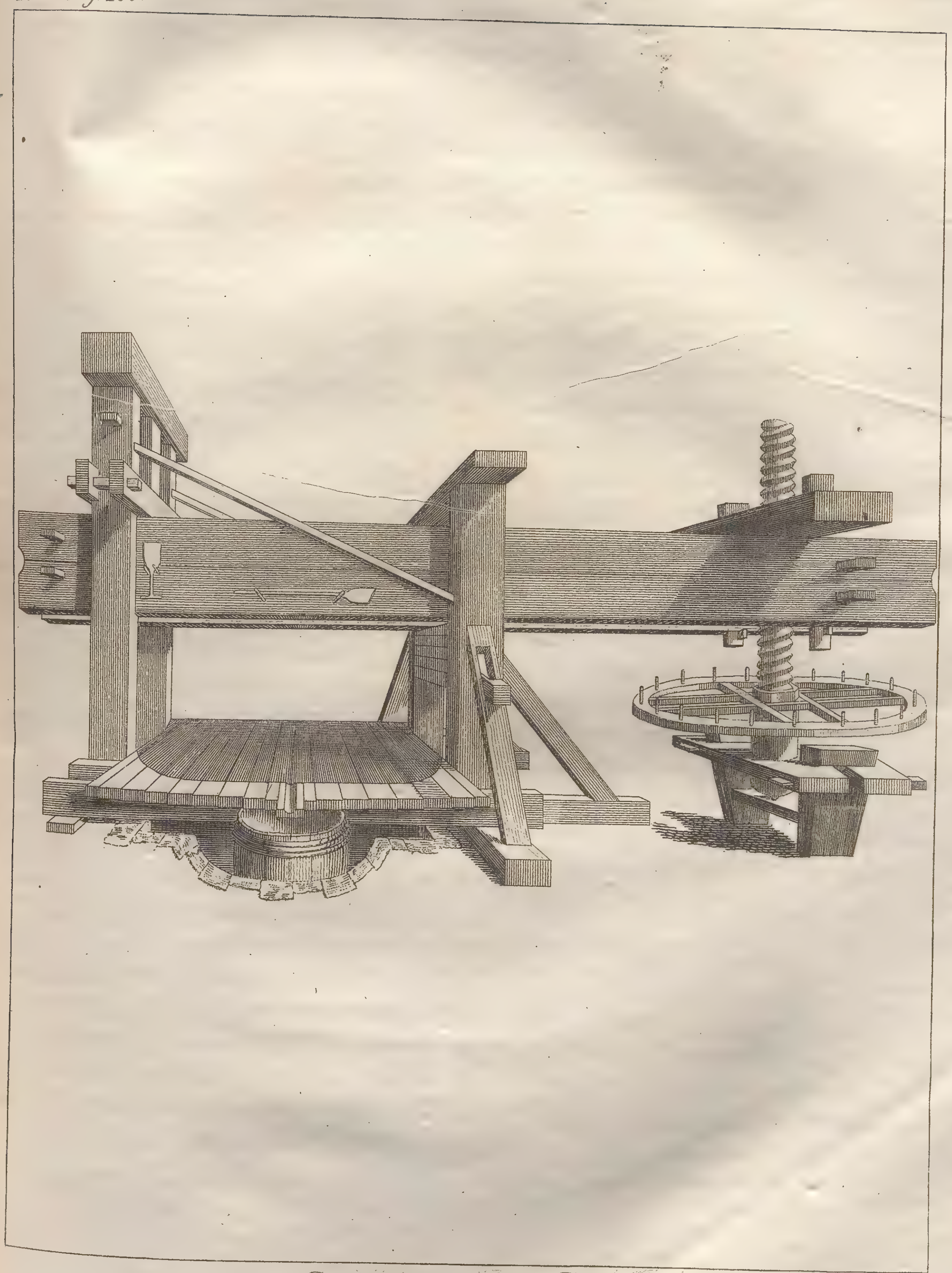
L'axe de cette roue doit avoir dix ou onze pieds de long, sur huit pouces de diamètre.

Les faux chantiers et les pieces de maie doivent être les mêmes dans toutes leurs dimensions que dans les autres Pressoirs.

Les chantiers ont dix-huit pieds de longueur sur les mêmes largeur et épaisseur, que dans les autres Pressoirs.

Le noyau a les mêmes mesures que les autres; c'est-à-dire, sept à huit pieds de longueur, sur cinq ou six pouces quarrés.

Cette description des différentes especes de Pressoirs qui sont d'usage en Champagne, et les Planches ci-jointes, suffiront, à ce que j'espere, pour diriger ceux qui voudront en faire construire de semblables.



Plan du Grand Pressoir à vin.

VITIS IDÆA. *Voyez* VACCINIUM.

VITIS SYLVESTRIS. *V.* CLEMATIS.

ULEX. *Linn. Gen. Plant.* 786. *Genista Spartium. Tourn. Inst. R. H.* 645. *Tab.* 412; Genêt épineux, ou petit Houx à jonc, ou Lande brusque.

Caracteres. Le calice de la fleur a deux feuilles. La corole est composée de cinq pétales, et papilionacée. L'étendard est large, érigé, ovale, en forme de cœur, et dentelé à l'extrémité. Les ailes sont plus courtes et obtuses. La carène est composée de deux pétales obtus, dont les bords sont joints au bas. La fleur a dix étamines, dont neuf sont jointes, et l'autre séparée. Ces étamines sont terminées par des antheres simples. Le germe, qui est oblong et cylindrique, soutient un style érigé et couronné par un petit stigmat obtus, et se change dans la suite en un Légume oblong, gonflé, et à une cellule qui s'ouvre en deux valves, et renferme un rang de semences en forme de rein.

Ce genre de plantes est rangé dans la troisieme section de la septieme classe de LINNÉE, qui comprend les Plantes, dont les fleurs ont dix étamines jointes en deux corps.

Les especes sont:

1. *Ulex Europæus, foliis villosis, acutis, spinis sparsis. Linn. Sp. Plant.* 741; Genêt épineux, avec des feuilles à épines aiguës, éparses et velues.

Genista spinosa major, longioribus aculeis. C. B. P. 394; Genêt épineux commun, à longues épines, ou petit Houx. Brusque, Jonc marin, Ajonc, ou Lande.

Genista spinosa. Dod. pempt. 659.

2. *Ulex Capensis, foliis obtusis, solitariis, spinis simplicibus terminalibus. Flor. Leyd. Prod.* 372. Genêt ou petit Houx d'Afrique, avec des feuilles solitaires, obtuses, et garnies d'épines simples aux extrémités.

Genista Spartium bacciferum, Ericæ foliis, Africanum. Pluk. Alm. 166; Genêt d'Afrique à baies, et à feuilles de Bruyere.

Ce genre de Plantes étoit connu par les anciens Botanistes, sous le nom de *Genista spinosa* et *Genista spartium*; mais ces noms composés ont été rejettés : et comme il y a un autre genre de Plante qui porte le nom de *Genista*, le Docteur LINNÉE a nommé celle-ci *Ulex*, nom que PLINE lui avoit déjà donné.

1. Le Genêt épineux, ou petit

Houx, comme on le nomme dans différens cantons de l'Angleterre, est si bien connue, qu'il n'est pas nécessaire de le décrire.

Il y en a deux ou trois variétés, qu'on trouve souvent sur les communes, et parmi les Bruyeres de plusieurs parties de l'Angleterre; mais comme elles ne sont pas spécifiquement différentes, et que d'ailleurs on ne les cultive pas souvent, elles ne méritent pas une description particuliere.

Cependant, comme plusieurs Botanistes les regardent comme spécifiquement différentes, j'ai pris la peine de les semer dans un jardin, et j'ai reconnu qu'elles viennent toutes des mêmes semences.

Ces Plantes se multiplient abondamment par semences; de sorte que quand elles sont une fois établies dans un canton, elles s'étendent bientôt sur tout le terrein; car, à mesure que les grains mûrissent, leurs Légumes s'ouvrent par la chaleur du soleil, et elles sont lancées avec élasticité à une grande distance tout autour. Par ce moyen, la terre se couvre de jeunes Plantes, qui ne sont point aisées à détruire quand elles sont une fois bien enracinées.

On semoit ces Plantes, il y a quelques années, pour en former des haies autour des champs. Elles deviennent bientôt assez fortes pour servir de défense contre les bestiaux; mais elles se dégarnissent aussi en peu de tems par le bas, et souvent il en périt quelques-unes: ce qui forme des vuides dans les haies; aussi les a-t-on abandonnées. On les a aussi multipliées sur de très-mauvaises terres sablonneuses, qui ont plus rapporté de cette maniere, qu'elles n'auroient fait autrement, sur-tout dans les pays où les matieres combustibles de toutes especes sont cheres; car, on se sert de ce Genêt pour échauffer les fours, cuire la chaux et les briques, et secher la drèche. Dans des cantons où les matieres combustibles sont rares, j'ai vu de mauvaises terres qui n'auroient pas rapporté cinq schelings par acre, et qui semées en Genêt épineux, produisoient par année une livre sterling. Mais cette pratique ne doit pas avoir lieu dans les cantons où le bois et les autres matieres combustibles sont à bon marché, ainsi que dans ceux qui peuvent produire de la bonne herbe ou du bled. On n'en parle ici que pour avertir que les mauvaises terres couvertes de cette plante, peuvent être utiles au propriétaire.

Capensis. La seconde espece est originaire des environs du Cap de Bonne-Espérance, où elle s'éleve

communément à la hauteur de cinq ou six pieds; mais en Europe on la cultive dans quelques jardins par curiosité : elle est beaucoup plus basse. Sa tige est ligneuse, dure et couverte d'une écorce grisâtre, quand elle est jeune, et qui devient brune dans la suite. Ses branches sont minces et ligneuses. Les feuilles sont solitaires et obtuses, et les branches sont terminées par des épines. Quoique cette plante soit cultivée, depuis plusieurs années, dans les jardins Anglois, elle n'y a point encore produit de fleurs.

Ces deux especes étant trop délicates pour pouvoir supporter en plein air le froid de nos hivers, il faut les conserver dans les orangeries avec les plantes exotiques les plus dures, qui n'exigent point de chaleur artificielle.

Il est fort difficile de les multiplier par marcottes ou par boutures; car les marcottes ne peuvent pousser de bonnes racines, qu'au bout de deux ou trois ans, et les boutures prennent difficilement. Ces plantes ne produisent point de semences en Europe. Elles sont fort rares dans nos contrées, et elles ont peu de beauté; cependant, comme elles conservent leur verdure, les curieux les cultivent dans leurs jardins pour la variété.

ULMARIA. *Voyez* SPIRÆA.

ULMUS. *Tourn. Inst. R. H.* 601. *Tab.* 372. *Linn. Gen. Plant.* 281. Orme.

Caracteres. Le calice de la fleur est persistant, rude, et formé par une feuille découpée sur ses bords en cinq pointes, et colorée en-dedans. La fleur n'a point de corolle; mais l'on y observe cinq étamines en forme d'alêne, deux fois plus longues que le calice, et terminées par des antheres courtes, érigées, et à quatre sillons, avec un germe orbiculaire et érigé, qui soutient deux styles réfléchis et couronnés par des stigmats velus. Le germe devient ensuite une capsule ronde, comprimée et bordée, qui renferme une semence ronde et applatie.

Ce genre de plantes est rangé dans la seconde section de la cinquieme classe de LINNÉE, qui comprend celles dont les fleurs ont cinq étamines et deux styles.

Les especes sont :

1. *Ulmus campestris, foliis oblongis, acuminatis, duplicato-serratis, basi inæqualibus*; Orme avec des feuilles oblongues, terminées en pointe aiguë, doublement sciées, et des bâses inégales.

Ulmus vulgatissima, folio lato, scabro. Ger. Emac. 1480: Orme

commun et rude, ou l'Orme à larges feuilles.

2. *Ulmus scaber, foliis oblongo-ovatis, inæqualiter serratis, calycibus foliaceis*; Orme avec des feuilles oblongues, ovales, inégalement sciées, et des calices feuillés aux fleurs.

Ulmus folio latissimo, scabro. Ger. Emac. 1481; Orme à feuilles rudes et très-larges, appelé, par les personnes peu instruites, *Orme Britannique.*

3. *Ulmus sativus, foliis ovatis, acuminatis, duplicato-serratis, basi inæqualibus*; Orme à feuilles ovales, terminées en pointe aiguë, et doublement sciées, dont les bâses sont inégales.

Ulmus minor, folio angusto, scabro. Germ. Emac. 1480; Orme Anglois, à petites feuilles.

4. *Ulmus glaber, foliis ovatis, glabris, acutè serratis*; Orme à feuilles ovales et unies, sciées à dents aiguës sur leurs bords.

Ulmus folio glabro. Germ. Emac. 1481; Orme à feuilles unies.

5. *Ulmus Hollandica, foliis ovatis, acuminatis, rugosis, inæqualiter serratis, cortice fungoso*; Orme à feuilles ovales, rudes, terminées en pointe aiguë, et inégalement sciées, avec une écorce spongieuse.

Ulmus major Hollandica, angustis et magis acuminatis, samarris, folio latissimo, scabro. Pluk. Alm. Orme de Hollande.

6. *Ulmus minor, foliis oblongo-ovatis, glabris, acuminatis, duplicato-serratis*; Orme avec des feuilles oblongues, unies, terminées en pointe aiguë, et doublement sciées.

Ulmus minor, folio angusto, glabro; Orme à feuilles étroites et unies, appelé par quelques uns *Elme droit.*

Campestris. La premiere espece se trouve communément dans les Comtés du nord-ouest, où l'on assure qu'elle croît naturellement dans les bois. Cet arbre s'éleve à une très-grande hauteur. L'écorce des jeunes branches est lisse et fort dure; mais celle des vieux arbres est rude et se fend. Les branches s'étendent, et ne croissent point érigées comme celles de la troisieme espece. Les feuilles sont rudes, et doublement sciées sur leurs bords; leur bâse est inégale: elles ont environ trois pouces de longueur sur deux de large. Elles sont d'un vert foncé, et postées sur de courts pétioles.

Les fleurs naissent au mois de Mars en paquets sur les branches minces; elles sont d'un rouge foncé, et produisent des capsules ovales et bordées, qui renferment une semence ronde, comprimée, et qui mûrit au mois de Mai. Le

bois de cet arbre est propre à tout, plus qu'aucune autre espece d'Orme. Il s'éleve à une très-grande hauteur; mais, comme ses feuilles ne paroissent que fort tard au printems, peu de personnes le plantent près de leurs habitations.

Scaber. La seconde espece croît naturellement dans quelques Comtés septentrionaux de l'Angleterre, où on lui donne le nom de *Witch-Hazel*, *Noisettier magique*, ou de *Sorcier*, à cause de la ressemblance de ses branches et de ses feuilles, avec celle de cette espece de Noisettier. Cet arbre est fort élevé. L'écorce des jeunes branches est fort lisse, dure, et d'un brun jaunâtre, tacheté de blanc. Ses feuilles sont ovales, de six pouces de longueur sur quatre environ de largeur, et également sciées sur leurs bords. Ses fleurs, qui sont disposées en paquets vers l'extrémité des branches, ont des calices longs, feuillés et verts: elles paroissent au printems avant les feuilles, et les semences mûrissent à la fin de Mai. Le bois de cet arbre est moins bon que celui du précédent: on employoit cependant autrefois ses branches à plusieurs usages.

Sativus. La troisieme est communément connue dans les pépinieres, sous le nom d'*Orme Anglois*, qui est une fausse dénomination; car elle n'est point originaire de l'Angleterre, quoiqu'on l'ait trouvée près de Londres, ou dans des plantations faites avec de jeunes arbres tirés du voisinage. Il n'est pas aisé de déterminer de quel pays cet arbre a été apporté. Quelques-uns prétendent cependant qu'il vient de l'Allemagne. Cette espece étant bien connue, je n'en donnerai aucune description. Ses fleurs sont d'un rouge purpurin: elles paroissent généralement au commencement de Mars; mais je ne leur ai jamais vu produire de semences.

Glaber. La quatrieme est fort commune dans plusieurs parties de Hereford-shire, d'Essex, et dans d'autres Comtés du nord est de l'Angleterre. Cet arbre devient grand et est fort estimé. Ses branches s'étendent au-dehors comme celles de la premiere espece. Ses feuilles sont ovales, sciées, à dents aiguës sur leurs bords, et plus unies que dans la plupart des autres, et ne paroissent pas avant le milieu ou la fin de Mai; ce qui est cause qu'on plante rarement cet arbre près des habitations.

Hollandica. La cinquieme espece est bien connue sous le titre d'*Orme de Hollande*, où elle a été portée au commencement du regne du Roi Guillaume. Cet arbre a été long-tems à la mode, et fort re-

cherché, à cause de ses progrès rapides. On en faisoit beaucoup usage il y a quelques années, pour en former des haies dans les jardins; mais il y étoit fort peu propre, car il pousse des branches très-fortes, irrégulieres, et fort éloignées les unes des autres. Ses feuilles sont fort larges et rudes, et ses branches sont couvertes d'une écorce rude, spongieuse et désagréable; d'ailleurs, quand ces haies sont taillées, elles paroissent nues pendant l'été, et le bois de cet arbre n'est bon à rien.

Minor. La sixieme espece se trouve dans les haies de plusieurs parties de l'Angleterre. Ses branches ont une écorce unie et grisâtre, et croissent érigées. Ses feuilles sont plus étroites, plus pointues, plus unies que celles de l'Orme Anglois, et paroissent plus tard dans le printems; mais elles tombent aussi plus tard en automne. Plusieurs personnes ont donné à cette espece le nom d'*Orme Irlandois.*

Il y a quelques variétés de cet arbre que l'on conserve dans les pépinieres; mais leur différence n'est pas assez remarquable pour mériter attention: c'est-pourquoi, on n'en parlera pas, non plus que de celles à feuilles panachées, dont on connoît plusieurs nuances, que quelques personnes recherchent.

Culture. Toutes les especes d'Ormes peuvent être multipliées par marcottes, ou au moyen des rejettons que poussent les racines des vieux arbres. Cette derniere pratique est celle des Jardiniers de pépiniere; mais, comme on les coupe souvent avec de mauvaises racines, la plupart manquent, ou leur succès est fort douteux; aulieu que les marcottes ne courent aucun risque, et ont toujours de meilleures racines. Ces dernieres font d'ailleurs des progrès plus rapides que les autres, et ne poussent pas autant de rejettons. Ainsi, cette méthode devroit être universellement préférée, avec d'autant plus de raison, qu'un très-petit canton rempli de ces plants suffira pour garnir une pépiniere d'une étendue considérable, avec les marcottes que l'on en tirera annuellement. Quand on veut se procurer de ces arbres, le mieux est de sacrifier un petit terrein à cet usage.

Le sol le plus propre à une pareille pépiniere, est une marne fraîche, ni trop légere et seche, ni trop humide et lourde. Cette terre doit être bien labourée; et, pour la rendre meilleure, l'on y enterre un peu de fumier pourri. En faisant ce travail, on doit avoir grand soin d'ôter toutes les racines des mauvaises herbes, qui feroient

beaucoup de tort aux marcottes, si on les laissoit dans la terre, d'autant plus qu'on ne pourroit plus les déraciner ensuite. Quand la terre est de niveau, on y met les plants à huit pieds environ de distance en tout sens. La meilleure saison pour ce travail est l'automne, aussi tôt que les feuilles commencent à périr, afin que les plantes puissent prendre racine avant les sécheresses du printems. Par-là, l'on s'épargnera la peine et la dépense des arrosemens; car, si elles sont bien établies avant ce tems, elles n'exigeront plus que très peu d'eau.

On laisse croître ces plantes pendant deux années, en observant de bien nettoyer la terre, et de la labourer avec soin chaque printems; alors elles seront assez bien établies, et leurs racines seront assez fortes pour que leurs branches puissent être couchées en terre. Comme on a déjà donné la méthode de marcotter à l'article *Marcottes*, je ne la répéterai pas ici.

Un an après, quand les marcottes sont bien enracinées, on les enleve, pour les transplanter dans une pépiniere, dont le sol soit bon et bien préparé. On y place les plants en rangs éloignés d'environ quatre pieds, et à deux pieds entr'eux dans les rangs; ce qui doit être fait en automne, afin que les feuilles commencent à périr. On répand du terreau sur la surface de la terre, au-dessus des racines, pour les conserver, et les empêcher d'être endommagées par les gelées de l'hiver et le hâle du printems. Au moyen de cette précaution, elles ne courent aucun risque.

Dans l'été suivant, on tient constamment la terre nette entre les plants; on les émonde en automne, et on jette bas toutes les branches latérales un peu fortes, qui empêcheroient les progrès de la tige droite. Mais il faut y laisser quelques-unes des petites branches pour retenir la séve dans les tiges; car si on les ébranche trop, elles sont sujettes à devenir trop foibles: ce qui fait pencher leur tête vers la terre, et rend les tiges courbes.

Les plants peuvent rester dans cette pépiniere pendant quatre ou cinq ans, en observant de labourer la terre exactement entr'eux chaque printems, et de les émonder comme il vient d'être dit. Par-là, on les avancera, et ils seront en état d'être transplantés à demeure au bout de quatre ou cinq ans.

Ces arbres sont fort propres à être plantés en rangs dans des haies, sur le bord des champs, où ils réussissent beaucoup mieux que

dans un bois ou dans des plantations serrées. Leur ombrage ne fait pas beaucoup de tort à tout ce qui croît au-dessous : mais quand on les transplante dans des haies, il faudroit bien travailler la terre, et n'y point laisser de racines ; sans quoi, ces arbres sortant d'un meilleur sol, ne feroient aucun progrès dans ces nouvelles places.

La Saint-Michel est un bon tems pour ce travail, par les raisons que nous avons données ci-dessus ; mais quand ils sont plantés, il faut les fixer contre des piquets, pour les empêcher d'être déplacés par les vents. On retranche aussi une partie de leur tête, afin que les vents aient moins de prise ; mais on ne doit en aucune maniere arrêter ni raccourcir leur principale tige, ni tailler leurs branches trop courtes : car, si l'on n'en laissoit pas quelques-unes pour attirer la séve, ils seroient en danger de périr.

On plante aussi ces arbres à une certaine distance des jardins et des bâtimens, pour rompre la violence des vents ; car aucun autre n'est plus propre à cet usage. On peut les élever en forme de haie, en les taillant chaque année ; ce qui les rend fort serrés et beaux jusqu'à la hauteur de quarante à quarante-cinq pieds. Disposés de cette maniere, ils servent d'abri contre la fureur des vents ; mais on ne doit pas les placer trop près d'un jardin où il y a des arbres fruitiers ou autres plantes, parce que les racines des Ormes coulent superficiellement sous la terre à une grande distance, et s'entremêlent avec les autres racines des autres arbres, qu'ils privent de leur nourriture. Il ne faut pas non plus les planter sur des allées de gravier ou d'herbes destinées à être bien entretenues, parce qu'ils poussent des rejettons en grande abondance, gâtent les allées, et les rendent désagréables à la vue.

Mais pour de grands jardins qui ont besoin d'ombrage, il n'y a presque point d'arbres aussi propres que celui-ci à cet usage. Il est aisé à transplanter quand il est grand ; et si l'on veut se procurer de l'ombre en peu de tems, on peut en planter d'un pied de circonférence par le tronc, qui réussiront, s'ils sont traités avec soin, prendront racine, et croîtront, quoique moins bien que de jeunes arbres. Mais pour cela, il faut les prendre dans des pépinieres, avec de bonnes racines, et non dans des haies, comme on le fait quelquefois sans racine, et souvent en danger de périr : c'est ce qui a fait manquer tant de plantations de cette espece, où quelques arbres vivent deux ou trois ans, où tous sont d'une courte durée. Leurs

tiges

tiges n'augmentent point; elles deviennent creuses, et périssent dans le milieu, de maniere qu'il ne reste plus que leur écorce qui les conserve quelques années ; mais le premier hiver rude ou été sec, les détruit généralement.

Malgré ce que j'ai dit, que les Ormes, élevés dans une pépiniere, peuvent être transplantés avec sûreté beaucoup plus grands que les autres arbres, cependant, je ne prétends pas conseiller par-là de les planter trop gros; car, avec un peu de patience, ceux qui n'ont que des tiges de quatre ou cinq pouces de circonférence, font en peu d'années de meilleurs arbres, que ceux qui ont été plantés beaucoup plus gros, et parviennent bientôt à une plus grande hauteur: d'ailleurs, quand ils sont petits, on les transplante beaucoup plus aisément, ils ont moins besoin de tuteurs, et sont moins en danger de manquer. Ainsi, il vaut beaucoup mieux faire choix de jeunes arbres en bon état, pris dans un sol d'une qualité inférieure à celui où on veut les mettre, que de planter de grands arbres, à moins qu'on n'ait besoin d'en avoir promptement un petit nombre pour se procurer de l'ombre. Dans ce cas même, il sera prudent de planter de jeunes arbres entre les grands, pour les remplacer en cas d'accident.

En plantant ces arbres, il faut avoir soin de ne pas enterrer les racines trop profondément; car rien ne leur est plus nuisible, surtout si on les met dans une marne humide, ou dans la glaise: et si la glaise est près de la surface, il sera nécessaire d'élever une hauteur de terre à chaque arbre, pour mettre les racines au-dessus de la surface, et les empêcher de pourrir en hiver par trop d'humidité.

Quand on multiplie ces arbres au moyen des rejettons qu'on détache sur les vieux pieds, on les plante ordinairement en rang assez près les uns des autres dans des planches; on les arrose dans des tems secs, pour les aider à prendre racine, et on les laisse ordinairement deux ans dans ces planches. Au bout de ce tems, ceux qui ont résisté, ont de bonnes racines; mais il en périt beaucoup: on les transplante en pépiniere, où on les traite comme les marcottes.

Quelques personnes multiplient la quatrieme espece au moyen des graines qu'elle produit toujours en grande abondance, et qui mûrissent au mois de Mai. On les seme sur une planche de terre fraîche et marneuse: on les recouvre légèrement, on les arrose dans les tems secs; et si l'on veut aider les semences à pousser, on les tient

à l'ombre : car, j'ai toujours remarqué qu'elles réussissoient mieux à l'ombre, qu'exposées au soleil. Quand les plants poussent, on doit les nettoyer exactement ; et après deux ans de séjour dans le semis, elles seront en état d'être mises en pépiniere, où on les traitera comme les précédentes.

Quand on examine plusieurs des dernieres plantations qui ont été faites à grands frais depuis quarante ans dans des parcs et des jardins, et que l'on voit leur peu de progrès, on est dégoûté de planter des arbres ; mais il faut faire attention que la plus grande partie de ces arbres, a été enlevée dans des haies, ou sur de vieux pieds ; que presque tous n'avoient que peu de racines, mal garnies de fibres, et que ceux qui ont poussé, n'ont presque point fait de progrès. J'ai vu plusieurs plantations qui, après dix à douze années de croissance, ont été presque totalement détruites par un hiver rude, ou un été fort sec ; car les racines ne s'étant pas fort étendues dans la terre, les arbres sont devenus foibles, et tout en végétant, ils n'ont pu résister à une forte gelée, ou à une grande secheresse : mais ceux qui ordonnoient ces plantations, avoient besoin d'ombre, et vouloient un coup-d'œil ; ce qui les a empêché de suivre une meilleure méthode. S'ils n'avoient employé que des arbres de la grosseur du pouce, au bout de dix ou douze années, ils auroient joui des deux avantages qu'ils désiroient ; au lieu qu'après ce tems, ils ont vu périr leurs grands arbres.

Plusieurs de ces plantations, après avoir beaucoup coûté, ont paru réussir. Pendant deux ou trois ans, les arbres ont poussé des branches fortes, et de la longueur de leurs tiges, de maniere qu'on a cru ces arbres hors de danger. Mais peu d'années après, on a vu leur sommet se détruire, et leurs troncs se pourrir et se creuser par dégrés ; et quoiqu'ils aient continué à pousser des branches latérales, cependant les tiges n'ont plus augmenté en grosseur.

Quelques plantations faites dans les mêmes endroits, peu d'années après, en arbres d'un dixieme plus petits que les précédents, ont beaucoup mieux profité. Ces derniers sont le double plus gros que les autres, et dans un bien meilleur état ; ce qui prouve qu'on doit toujours planter de jeunes arbres, avec d'autant plus de raison, qu'ils exigent beaucoup moins de frais.

Il est encore très-nécessaire de recommander ici de ne jamais tailler les arbres, comme on ne le fait que trop souvent près de Londres ; car par-là on les empêche de

croître ; et communément on les fait périr.

UMBELLA, *une Ombelle*, est l'extrémité d'une tige ou d'une branche divisée en plusieurs pédoncules ou rayons, qui partent du même point, et sont disposés de maniere qu'ils forment un cône renversé. Quand les pédoncules qui forment la tige, sont divisés et sous-divisés en d'autres de même forme, pour produire les fleurs et les fruits, ceux du premier ordre sont appelés *Rayons*, et les seconds *Pédoncules*, et alors l'Ombelle est nommée *Ombelle composée.*

Umbelliferus, Plante ombellifere, est celle dont les fleurs sont produites en Ombelle, et représentent en quelque maniere un parasol. De cette espece sont, les *Panais*, les *Carottes*, le *Fenouil*, le *Persil*, &c.

URENA. *Hort. Elth.* 319. *Linn. Gen. Plant.* 754. Mauve d'Inde.

La fleur est malvacée ; elle a un double calice, dont l'extérieur est d'une feuille légérement découpée au bord en cinq parties, et l'intérieur est de cinq feuilles persistantes, et divisées jusqu'au fond. La corolle est composée de cinq pétales oblongs, émoussés à leur extrémité, mais étroits à leur bâse, où ils sont réunis. La fleur a dans son centre plusieurs étamines, jointes en une colonne à leur bâse ; étendues et ouvertes au sommet. On observe encore dans cette fleur un germe rond, et à cinq angles, avec un style simple, et dix stigmats velus et réfléchis. Ce germe se change dans la suite en un fruit pentagonal, presque rond, hérissé, sillonné, et divisé en cinq cellules, qui renferment chacune une semence angulaire.

Ce genre de plantes est rangé dans la troisieme section de la seizieme classe de LINNÉE, qui comprend celles dont les fleurs ont plusieurs étamines jointes avec le style en un corps.

Les especes sont :

1. *Urena lobata, foliis angulatis. Linn. Hort. Cliff.* 348. *Hort. Ups.* 200. *Fl. Zeyl.* 256. *Roy. Lugd-B.* 358 ; Mauve des Indes, à feuilles angulaires.

Urena Sinica, Xanthii facie. Hort. Elth. 340 ; Uréna de la Chine, ayant l'apparence du plus petit Glouteron.

Trifolio affinis Indiæ orientalis ; Xanthii facie. Breyn. cent. 82. *t.* 35.

Lappago Ambonica. Rumph. amb. 6. *p.* 59. *t.* 25. *Burm. Ind. p.* 149.

2. *Urena aculeata, foliis inferioribus angulatis, superioribus tri-lobis quinque-lobisque, acutè serratis* ; Uréna dont les feuilles basses sont angu-

laires, et celles du haut à trois et à cinq lobes, sciées à dents aiguës.

Alcea Indica frutescens, foliis ad marginem exasperatis, Bryoniæ albæ divisis, è sinu Bengalensi. Pluk. Phyt. Tab. 5. f. 3; Alcée des Indes en arbrisseau, avec des feuilles garnies de piquants sur leurs bords, et divisées comme celles de la Brione blanche.

3. *Urena sinuata*; *foliis sinuato-multifidis, villosis. Flor. Zeyl. 257*; Uréna à feuilles sinuées, velues, et à plusieurs pointes.

Alcea Indica frutescens, foliis in lacinias variè dissectis. Pluk. Phyt. tab. 74. f. 1. Alcée des Indes, à feuilles différemment découpées.

Malvinda foliis inferioribus multifidis, superiorihus incisis, flore solitario. Burm. Zeyl. 150. t. 69. f. 2. Vren. Rheed. Malab. 10. p. 3. t. 2.

Le Docteur Dillénius a donné ce titre d'*Urena* dans le *Hortus Elthamensis*, parce que les caracteres de ces plantes different de toutes les especes de Mauves. Ces plantes portent aussi le même nom dans le *Hortus Malabaricus*.

Lobata. La premiere espece croît naturellement à la Chine et en Amérique : elle s'éleve avec une tige droite à plus de deux pieds de haut, et devient ligneuse en automne. Elle pousse quelques branches latérales cylindriques ; roides, couvertes d'une écorce d'un vert foncé, et garnies de feuilles roides, angulaires, de deux pouces environ de longueur, sur deux pouces et un quart de large, placées sur de longs pétales, d'un vert foncé en-dessus, et pâles en-dessous. Les fleurs, qui sont solitaires, naissent aux aiselles des tiges dont elles sont rapprochées : elles ont la même forme que celle de Mauve, mais plus petites, et d'un rouge foncé. A ces fleurs succèdent des capsules rondes, armées de piquants, velues, et divisées en cinq cellules, qui renferment chacune une semence en forme de rein. Cette plante fleurit depuis le mois de Juillet jusqu'à l'hiver, et ses semences mûrissent successivement.

Aculeata. La seconde espece est originaire de la Côte de Malabar, d'où ses semences m'ont été envoyées. Sa tige, ligneuse et de trois pieds de hauteur, se divise en quatre ou cinq branches couvertes d'une écorce grise, et garnies de feuilles de différentes formes. Celles du bas sont angulaires, d'un pouce et demi de longueur, sur à-peu-près autant de largeur ; celles du haut sont découpées les unes en trois, et les autres en cinq lobes angulaires et obtus : elles sont d'un vert foncé en-dessus, d'un vert

pâle en-dessous, avec des bords sciés à dents aiguës; et supportées par de longs pétioles. Les fleurs qui sortent seules aux ailes de la tige, sont de la même forme que les précédentes, mais plus grandes; leurs pétales sont étroits à leur bâse, et ont des onglets d'un rouge foncé: elles paroissent en Août et en Septembre; mais leurs semences ne mûrissent point dans ce pays, à moins que l'automne ne soit chaud.

Sinuata. Les semences de la troisieme espece ont été envoyées de Malabar. Ses tiges, velues et divisées en plusieurs branches, s'élevent à deux pieds environ de hauteur, et sont garnies de feuilles oblongues, et partagées en trois lobes obtus, jusqu'à la côte du milieu. Ces lobes qui sont découpés en plusieurs parties, sont verts sur les deux faces et velus. Les fleurs sont sessiles aux tiges, solitaires, placées aux ailes des feuilles, et de la même forme que celles de la précédente; mais d'un rouge pâle, avec un fond d'un rouge-foncé. Elles paroissent en Août et en Septembre; mais leurs semences ne mûrissent en Angleterre que dans les années chaudes.

Culture. On multiplie ces plantes par leurs graines, qu'il faut semer au commencement du printems. Quand elles sont en état d'être enlevées, on les met dans des pots; on les plonge dans une nouvelle couche chaude pour hâter leurs progrès, et on les traite ensuite comme les especes délicates d'*Hibiscus*, dont on peut consulter l'article. Si les plantes sont avancées au printems, et placées après dans la serre chaude, elles perfectionneront leurs semences la même année, ou bien on pourra les conserver pendant l'hiver dans la serre chaude, où les graines mûriront l'année suivante. Les plantes subsistent rarement après.

URTICA. *Tourn. Inst. R.H.* 534. *Tab.* 308. *Linn. Gen. Plant.* 935. ainsi nommée d'*Urere*, *Lat.* brûler, parce que cette plante brûle fortement ceux qui la touchent. *Ortie.*

Caracteres. Elle a des fleurs mâles et des fleurs femelles, placées à une certaine distance les unes des autres, quelquefois sur le même pied, et quelquefois sur des pieds séparés. Les fleurs mâles, qui ont un calice composé de quatre feuilles rondes et concaves, n'ont point de corolle, mais seulement un nectaire en forme de vâse, placé dans le centre; et quatre étamines en alêne, étendues, et terminées par des antheres à deux cellules. Les fleurs femelles ont un calice ovale, persistant, et composé de deux valves: elles n'ont ni pétales,

ni étamines ; mais un germe ovale et sans style, couronné par un stigmat velu. Ce germe devient ensuite une semence ovale et applatie, qui mûrit dans le calice.

Ce genre de plantes est rangé dans la quatrieme section de la vingt unieme classe de LINNÉE, qui comprend celles qui ont des fleurs mâles et des fleurs femelles sur le même pied, et dont les fleurs mâles ont quatre étamines.

Les especes sont :

1. *Urtica dioïca, foliis oppositis, cordatis, racemis geminis. Linn. Sp. Pl.* 984. *Mat. med.* 201. *Gmel. Sib.* 3. *p.* 30. *n.* 19. *Neek. Gallob. p.* 383. *Pollich. Pal. n.* 901. *Mattusch. Sil. n.* 690. *Dærr. Nass.* 242 ; Ortie, avec des feuilles en forme de cœur, et opposées, et à épis disposés par paires.

Urtica urens maxima. C. B. P. 232 : la plus grande Ortie piquante.

Urtica urens, foliis oppositis, ovalibus. Linn. Sp. Plant. 984. *Gmel. Sib.* 3. *p.* 30. *n.* 18. *Pollich. Pal. n.* 900. *Dærr. Nass. p.* 242. *Flor. Dan.* 739 ; Ortie à feuilles ovales, et opposées.

Urtica urens minor. C. B. P. 232 ; la plus petite Ortie piquante.

3. *Urtica pilulifera, foliis oppositis, ovatis, serratis, amentis fructiferis, globosis. Linn. Sp.* 1395 ; Ortie à feuilles ovales, sciées et opposées, avec des semences renfermées dans des chatons globulaires.

Urtica urens, pilulas ferens ; seu *Dioscoridis, semine Lini. C. B. P.* 232 ; Ortie brûlante, qui produit des pilules et des semences semblables à celles du Lin, communément appelée *Ortie Romaine.*

Urtica Romana. Lob. Ic. 522.

4. *Urtica Dodartii, foliis oppositis, ovatis, sub-integerrimis, amentis fructiferis, globosis. Linn. Sp.* 1395 ; Ortie à feuilles ovales, opposées, et presqu'entieres, avec des chatons globulaires, qui contiennent les semences.

Urtica altera, pilulifera, Parietariæ foliis. Act. Par. 131. *Dod. Mem.* 4. *p.* 323 ; autre Ortie produisant des pilules, à feuilles de Pariétaire, communément appelée *Marjolaine d'Espagne.*

5. *Urtica Cannabina, foliis oppositis, tripartitis, incisis. Linn. Hort. Upsal.* 282. *Gmel. Sib.* 3. *p.* 31. *n.* 20. *Kniph. Cent.* 1. *n.* 93 ; Ortie à feuilles opposées, et divisées en trois parties.

Urtica foliis profundè laciniatis, semine Lini. Ammœn. Ruth. 249 ; Ortie à feuilles profondément découpées, avec des semences semblables à celles du Lin.

6. *Urtica cylindrica, foliis oppositis, oblongis, amentis cylindricis, solitariis, indivisis, sessilibus. Linn.*

Sp. Plant. 984 ; Ortie à feuilles oblongues, et opposées, avec des chatons simples, cylindriques, non divisés, et sessiles.

Urtica foliis oblongis, serratis, nervosis, petiolatis. Flor. Virg. 187; Ortie à feuilles oblongues, sciées, nerveuses et pétiolées.

7. *Urtica Mariana, foliis oppositis, ovato-lanceolatis, acuminatis, crenatis, amentis cylindricis, indivisis*; Ortie à feuilles ovales, en forme de lance, à pointe aiguë, crenelées et opposées, avec des chatons cylindriques, et non divisés.

Urtica minor, iners, Mariana, seminibus ex alis foliorum racemosis, non ramosis. Pluk. Mant. 190 ; la plus petite Ortie du Maryland, avec des semences rassemblées en paquets longs, placés aux ailes des feuilles, et non branchus.

8. *Urtica Canadensis, foliis alternis, cordato-ovatis, amentis ramosis, distichis, erectis. Linn. Hort. Cliff.* 441. *Roy. Lugd-B.* 210. *Gron. Virg.* 145. *Gouan. Monsp.* 485 ; Ortie à feuilles alternes, en forme de cœur et ovales, avec des chatons érigés, branchus et doubles.

Urtica maxima ramosa Canadensis. H. R. Par. ; la plus grande Ortie rameuse du Canada.

9. *Urtica nivea, foliis alternis, sub-orbiculatis, utrinquè acutis, subtùs tomentosis. Linn. Hort. Cliff.* 441. *Roy. Lugd-B.* 210. *Jacq. Hort. t.* 166; Ortie à feuilles alternes, presque orbiculaires ; pointues à chaque extrémité, et cotonneuses en-dessous.

Urtica racemifera maxima Sinarum, foliis subtùs argenteâ lanugine, villosis. Pluk. Amath. 212; la plus grande Ortie à grappes de la Chine, à feuilles couvertes d'un duvet argenté en-dessous, et velues.

Rameum majus. Rumph. Amb. 5. *p.* 214.

10. *Urtica Balearica. foliis oppositis, cordatis, serratis, amentis fructiferis, globosis. Linn. Sp.* 1395. *Blackw. t.* 321. *f.* 1; Ortie à feuilles en forme de cœur, sciées et opposées, avec des chatons et des fruits globulaires.

Urtica pilulifera, folio angustiori, caule viridi, Balearica. Boërh. ind. alt. 11. 106 ; Ortie des Iles Baléares, à feuilles étroites, qui produisent des pilules, avec une tige verte.

Dioïca. La premiere espece est une mauvaise herbe, fort commune sur le bord des fossés et autres lieux incultes. Ses racines s'étendent et couvrent la terre de maniere qu'il faut les arracher avec soin pour s'en débarrasser, quand elles sont établies dans les jardins. Cette plante est quelquefois d'usage en Médecine, et l'on peut la trouver dans les champs presqu'en toutes saisons.

Urens. La seconde espece est aussi une mauvaise herbe, que l'on trouve dans les jardins et les champs cultivés; mais comme elle est annuelle, il est plus facile de la détruire que la précédente.

Ces plantes sont si bien connues, qu'il est inutile de les décrire.

Pilulifera. La troisieme espece croît naturellement dans les marais de Romney, et près de Yarmouth: elle est annuelle, et s'éleve à près de trois pieds de hauteur. Sa tige herbacée, épaisse, d'une couleur purpurine, est entièrement couverte de poils piquans. Ses branches sont opposées. Ses feuilles sont en forme de cœur: celles du bas ont trois pouces de longueur, sur deux de large vers leur bâse, et sont terminées en pointe aiguë, profondément sciées sur leurs bords; opposées, supportées par de longs pétioles, et armées, sur les deux surfaces, de poils piquans. Les fleurs mâles et les femelles sortent des ailes des feuilles aux mêmes nœuds sur chaque côté de la tige. Les mâles naissent au-dessus des femelles sur des pédoncules longs et minces, ou chatons fort serrés. Les fleurs femelles sont postées sur de plus courts pédoncules, et rassemblées en têtes globulaires. A ces fleurs succedent des semences lisses et luisantes, comme celles du Lin. Cette plante fleurit dans les mois de Juillet et Août, et ses semences mûrissent en automne.

Balearica. La dixieme espece a été découverte dans les Iles Baléares, par M. SALVADOR, Apothicaire de Barcelonne, qui en a envoyé les semences dans plusieurs jardins, où l'on a cultivé cette plante pendant plusieurs années. Elle differe de la troisieme espece, en ce que ses feuilles sont plus étroites et ses chatons globulaires; mais comme ces deux plantes ont quelque ressemblance, il est souvent difficile de les distinguer.

Dodartii. La quatrieme espece, qui est originaire de l'Espagne et d'Italie, est aussi une plante annuelle. Ses tiges sont beaucoup plus minces que celles de la précédente, et poussent rarement des branches. Ses feuilles naissent par paires sur des pétioles fort minces; elles sont ovales, en forme de lance, et la plupart entieres. Les fleurs mâles et femelles, qui sortent aux ailes des feuilles, sont de la même forme que celles de la dixieme. Toutes les parties de cette plante sont armées de poils piquans: elle fleurit et perfectionne ses semences en même tems que la précédente.

Culture. On peut aisément multiplier ces plantes en répandant leurs

leurs graines au mois de Mars, sur une planche de terre riche et légere. Quand les plantes ont poussé, on les transporte dans les plates-bandes du parterre, où on les mêle avec d'autres. On se fait un jeu de surprendre les personnes qui ne connoissent point ces plantes, en les engageant à en cueillir une branche pour la sentir. Lorsqu'elles ont pris racine, elles n'exigent plus aucun autre soin que d'être tenues nettes de mauvaises herbes. Si l'on donne à ces graines le tems de se répandre d'elles-mêmes, elles produisent sans culture des plantes qui fleurissent au printems suivant.

Les semences de la troisieme espece sont quelquefois d'usage en Médecine.

Cannabina. La cinquieme espèce se trouve en Tartarie, d'où ses semences ont été portées au Jardin Impérial. Sa racine est vivace, et produit plusieurs tiges quarrées, de cinq ou six pieds de hauteur, et garnies de feuilles oblongues, profondément découpées en trois lobes, fortement dentelées sur leurs bords, opposées et portées sur de longs pétioles. Les fleurs naissent aux aîles des feuilles en chatons longs et cylindriques. Les fleurs mâles sortent sur le bas de la tige, et les femelles sur le haut. A ces dernieres succedent des semences semblables à celles du Lin, et renfermées dans les calices triangulaires de la fleur. Cette plante fleurit en Juillet, et ses semences mûrissent en automne. Les tiges et les feuilles de cette espece sont armées de poils piquans.

On la multiplie aisément par semences, ou en divisant ses racines: elle réussit dans tous les sols, et à toutes les expositions.

Cylindrica. La sixieme espece, qui croît naturellement dans le Canada, et dans d'autres parties du nord de l'Amérique, est une plante annuelle, dont la tige est luisante, herbacée, divisée en plusieurs branches, et garnie de feuilles oblongues, sciées, fortifiées longitudinalement de trois nerfs, opposées, et portées sur de longs pétioles. Les fleurs naissent aux aîles des feuilles en chatons simples, et non-divisés: elles paroissent tard dans l'année, et les semences ne mûrissent pas en Angleterre, à moins que l'automne ne soit très-favorable.

Mariana. La septieme espece se trouve aussi dans le nord de l'Amérique. Sa racine est vivace, et produit plusieurs tiges de deux ou trois pieds de hauteur, garnies de feuilles ovales, en forme de lance, opposées, portées sur de longs pétioles, crenelées sur leurs bords, et terminées en pointe aiguë. Ses

fleurs sortent des ailes des feuilles à chaque côté de la tige, en chatons longs, cylindriques et non divisés: elles paroissent en Août; mais leurs semences ne mûrissent point en Angleterre.

Canadensis. La huitieme est encore originaire du Canada et de la Virginie. Sa racine est vivace; ses tiges s'élevent à deux pieds de haut. Ses feuilles sont ovales, en forme de cœur, et alternes sur les tiges; ses fleurs sont réunies en chatons branchus aux ailes des feuilles: elles paroissent vers l'automne; mais elles produisent rarement des semences dans ce pays.

Les deux dernieres especes sont communes dans plusieurs jardins anglois, où on les conserve plutôt pour la variété que pour leur beauté. On peut les multiplier en divisant leurs racines au printems: elles réussissent dans presque tous les sols, et à toutes les expositions, et elles supportent en plein air le froid le plus rude de ce climat.

Nivea. La neuvieme espece croît sans culture à la Chine, où on lui donne le nom de *Peama*. Cette plante qui est vivace, pousse de sa racine plusieurs tiges, de trois ou quatre pieds de haut, garnies de feuilles ovales, terminées en pointe à chaque extrémité, de quatre pouces de longueur sur deux et demi de large, sciées sur leurs bords d'un vert foncé en-dessus, fort blanches en-dessous, fortifiées par cinq veines longitudinales, placées alternativement sur les tiges, et portées sur de fort longs pétioles. Les fleurs sortent des ailes des feuilles en chatons clairs; mais elles ne produisent point de semences en Angleterre.

On peut aussi multiplier cette espece en divisant ses racines au mois de Mai; car, dans cette saison cette plante est dans sa moindre vigueur, et c'est en hiver qu'elle fleurit le plus fortement.

On doit la planter dans des pots remplis de terre légere; et comme elle est trop délicate pour pouvoir supporter en plein air le froid de notre climat, il faut la tenir dans des pots pour la mettre à couvert en hiver, et ne l'exposer en plein air que trois mois de l'année, pendant les chaleurs de l'été.

UVA URSI. *Voyez* ARBUTUS UVA URSI. *L.*

VULNÉRAIRE. *V.* ANTHYTIS VULNERARIA. *L.*

UVULARIA. *Linn. Genn. Plant.* 373; l'Uvulaire, espece de Laurier Alexandrin.

Caracteres. La fleur n'a point de calice: la corolle a six pétales oblongs, érigés, et en forme de

lance ; elle contient six étamines en forme d'alêne, terminées par des antheres oblongues, érigées et quarrées, et un germe oblong, obtus et triangulaire, qui soutient un style plus long que les étamines, et couronné par un stigmat triple, obtus et étendu. Ce germ se change dans la suite en une capsule oblongue et obtuse, avec trois lobes, et autant de cellules remplies de semences plates et orbiculaires, disposées dans un double rang.

Ce genre de plantes est rangé dans la premiere section de la sixieme classe de LINNÉE, qui comprend celles dont les fleurs ont six étamines et un style.

Les especes sont :

1. *Uvularia amplexi-folia, foliis amplexicaulibus. Linn. Sp. Plant.* 304. *Hall. Helv. f. n.* 1237. *Mattusch. Sil. n.* 237 ; Uvulaire à feuilles amplexicaules.

Uvularia foliis cordato-oblongis. Flor. Leyd. 29 ; l'Uvulaire des montagnes.

Smilax perfoliata, ramosa, flore albo. Barr. Rar. 58. *t.* 720. *et t.* 719.

Polygonatum latifolium ramosum. Bauh. Pin. 303. *Bauh. Hist.* 3. *p.* 531. *Moris. Hist.* 3. *p.* 537. *S.* 13. *t.* 4. *f.* 11. *Raii Hist.* 665.

Polygonatum latifolium, y ramosum. Clus. Hist. 1. *p.* 276.

Laurus Alexandrina. Cam. Epit. 936 ; Laurier Alexandrin.

2. *Uvularia perfoliata, foliis perfoliatis. Linn. Amœn. Acad.* 2. *p.* 337 ; Uvulaire à feuilles perfoliées.

Polygonum ramosum, flore luteo, majus. Cornut. Canad. 38 ; Sceau de Salomon branchu, à grosse fleur jaune.

Polygonatum latifolium, perfoliatum Brasilianum. Bauh. Pin. 303. *Prodr.* 139.

Amplexi-folia. La premiere espece croît naturellement en Bohême et en Saxe. Sa racine est vivace, et sa tige annuelle. Cette tige qui s'éleve à deux pieds environ de hauteur, pousse une ou deux branches vers le bas, et est garnie de feuilles oblongues, unies, terminées en pointe aiguë, et amplexicaules. Les fleurs sortent seules du centre des feuilles sur des pédoncules longs et minces : elles sont composées de six pétales oblongs, nuds et jaunes, et penchent vers le bas. Elles paroissent à la fin d'Avril ; mais elles produisent rarement des semences en Angleterre.

Perfoliata. La seconde espece, qui est originaire du nord de l'Amérique, a une racine vivace et une tige annuelle. Sa racine est composée de plusieurs fibres

épaisses et charnues, desquelles sortent plusieurs tiges, presque toutes divisées en deux autres, à une petite distance de la terre : elles sont étendues et garnies de feuilles oblongues, unies, pointues, larges à leur bâse, et qui entourent la tige de maniere qu'elle paroît passer à travers. Les fleurs sont composées de six pétales oblongs, jaunes, et terminés en pointe aiguë : elles sont portées sur des pédoncules minces, qui s'élevent du milieu des feuilles, et penchent vers le bas. Les fleurs paroissent à-peu-près dans le même-tems que celles de la précédente ; mais elles ne sont pas suivies de semences en Angleterre.

Ces plantes ont d'abord été rangées dans le genre des *Polygonatum*, et le Docteur BOERHAAVE les a jointes avec la *Fritillaria* ; mais le titre d'*Uvularia* leur a été donné par le Docteur LINNÉE, à cause de la ressemblance de leur fruit avec celui de l'*Uvula*.

Culture. Ces deux plantes sont dures, et subsistent en pleine mer ; mais comme leurs fleurs n'ont pas beaucoup de beauté, on ne les conserve que pour la variété. On les multiplie en divisant leurs racines : on les transplante vers la Saint-Michel dans les plates-bandes du parterre : mais on ne doit les transplanter et les diviser que chaques trois ans ; car, si on le faisoit plus souvent, elles ne profiteroient pas aussi bien, et leurs fleurs seroient beaucoup moins fortes. Elles se plaisent dans une marne légere, plutôt que sur un sol trop humide et trop fort.

WACHENDORFIA. *Burman.* la Wachendorf.

Caracteres. La spathe ou gaîne de la fleur est bivalve. La corolle a six pétales oblongs, dont les trois supérieurs sont érigés, et les trois inférieurs étendus et ouverts. La fleur a deux nectaires hérissés, et placés à chaque côté des pétales supérieurs : elle a trois étamines inclinées, plus courtes que les pétales, et terminées par des antheres penchées. Le germe qui est placé au-dessus, est rond et triangulaire ; il soutient un style mince, penché, couronné par un stigmat simple, et se change dans la suite en une capsule ovale, à trois angles obtus, et divisée en trois cellules, qui renferment chacune une semence velue.

Le titre de ce genre lui a été donné par JEAN BURMAN, Professeur de Botanique à Amsterdam, en l'honneur du Docteur EVRAD-JACOB WACHENDORF, Professeur de Physique, de Botanique et de Chymie à Utrecht.

Ce genre de plantes est rangé

dans la premiere section de la troisieme classe de LINNÉE, dans laquelle se trouvent comprises celles qui ont trois étamines et un style.

Les especes sont :

1. *Wachendorfia Thyrsi-folia, scapo simplici. Linn. Sp. Plant.* 59 ; la Wachendorf à tige simple, avec des feuilles en forme de Thyrse.

Wachendorfia foliis lanceolatis, quinquè-nerviis, canaliculo plicatis, floribus in Thyrsum collectis. Burman. Monogr. 2. *f.* 2.

2. *Wachendorfia paniculata, scapo polystachio. Linn. Sp. Plant.* 59 ; la Wachendorf à tige divisée, et à fleurs en Panicules.

Wachendorfia foliis ensi-formibus, tri-nerviis, floribus paniculatis. Burm. Monogr. 4. *f.* 1 ; la Wachendorf à feuilles en forme d'épée, ayant trois veines, et des fleurs en panicules.

Sisyrinchium ramosum Æthiopicum. Breyn. Cent. 85. *t.* 37. *Rudb. Elys.* 2. *p.* 13. *f.* 10.

Asphodelus latifolius, floribus patulis. Breyn. Prodr. 3. *p.* 22. *t.* 9. *f.* 1.

Erythro-Bulbus, Hellebori albi plicatis foliis. Pluck. Mant. 70.

Thyrsi-folia. La premiere croît naturellement au Cap de Bonne-Espérance. Sa racine épaisse, tubéreuse comme celle du Jonc, et d'un rouge foncé, pousse des fibres perpendiculaires de la même couleur, qui s'étendent et produisent plusieurs rejettons. Les feuilles qui s'élevent immédiatement de la racine, sont grandes, en forme de cœur et canelées : elles ont cinq veines plissées en forme d'éventail. La plus grande de ces feuilles a deux pieds de longueur sur trois pouces de large, et elles sont toutes d'un vert foncé. La tige, qui s'éleve du centre des têtes entre les feuilles, jusqu'à la hauteur de trois ou quatre pieds, est garnie de feuilles de la même forme que celles du bas ; mais plus étroites, alternes, et qui embrassent la tige à moitié de leur bâse. Tandis que les fleurs sont jeunes, elles sont renfermées dans des spathes ou gaînes qui s'ouvrent peu de tems après. Ces spathes se fanent, et se dessechent ensuite ; mais elles restent sur la tige comme celles de l'Asphodele jaune. Les fleurs naissent sur les côtés de la tige, et forment des épis clairs au sommet. Plusieurs sont soutenues sur un pédoncule commun, et s'ouvrent l'une après l'autre, de maniere qu'on en voit rarement plus d'une seule épanouie à la fois sur le même pédoncule. Les fleurs supérieures sont presqu'érigées, et les inférieures sont inclinées vers le bas : elles sont velues, et d'une couleur

de safran au-dehors ; mais unies, et jaunes en-dedans, et elles ont généralement six pétales. Quelquefois celles du bas n'en ont point ; mais dans ce cas, la place est occupée par le pointal : ce qui est une singularité de la Nature. Quand les fleurs du bas sont fanées, le germe se gonfle, et devient une capsule presque triangulaire, ovale, émoussée, et à trois cellules, qui renferment chacune trois semences, couleur de pourpre, velues, et fixées à un placenta oblong.

Culture. On multiplie cette plante par les rejettons qui sortent de la tête principale, comme dans quelques Iris à feuilles de Glayeul. On enleve ces rejettons à la fin d'Août, ou au commencement de Septembre, lorsqu'elles sont dans l'état le plus inactif : on les plante dans des pots remplis d'une terre molle, marneuse, et mêlée d'un peu de sable de mer. Si la saison est chaude et seche, il sera prudent de placer ces pots de maniere qu'ils ne soient exposés qu'au soleil du matin, jusqu'à ce que les rejettons aient poussé de nouvelles racines ; car le grand soleil en desseche la terre trop vîte, et si on les arrose trop, les racines sont sujettes à pourrir. Quand elles ont bien repris, on peut les placer dans une situation abritée, et au plein soleil, où on les laisse jusqu'aux approches des premieres gelées du matin. Alors on les place sous un vitrage de couche chaude avec les Ixia, et autres plantes à racines bulbeuses et tubéreuses du Cap de Bonne-Espérance, et on les traite suivant la méthode qui a été prescrite pour ces mêmes plantes.

Paniculata. La seconde espece se trouve aussi au Cap de Bonne-Espérance ; mais elle est moins élevée. Sa racine, qui est de la même forme que celle de la premiere, pousse plusieurs feuilles plissées, de six pouces environ de longueur, qui ont chacune trois veines profondes longitudinales. Du centre de ces feuilles naît une tige d'un pied de hauteur, de laquelle sort une ou deux branches latérales. Le bas de cette tige est de couleur pourpre, et son sommet est vert et velu. Les pédoncules qui sortent aux nœuds de la tige, soutiennent deux ou trois fleurs d'un pourpre pâle, qui paroissent au commencement d'Août, et auxquelles succedent des capsules, dont les semences mûrissent en Angleterre.

Cette espece exige la même culture que la précédente, et elle est également dure.

WALTHERIA. *Linn. Gen. Plant.* 741 ; la Walther.

Caracteres. La fleur est malvacée ; le calice, qui a la forme d'un

vâse, est persistant, et formé par une feuille découpée en cinq pointes sur ses bords. La corolle est composée de cinq pétales en forme de cœur, étendus et ouverts. La fleur a cinq étamines reunies en un cylindre, et terminées par des antheres claires, avec un germe ovale, qui soutient un style simple, et couronné par un stigmat divisé en deux parties. Ce germe devient ensuite une capsule ovale à une cellule, qui renferme une semence obtuse.

Ce genre de plantes est rangé dans la premiere section de la seizieme classe de Linnée, qui comprend celles dont les fleurs ont cinq étamines jointes en une colonne.

Les especes sont :

1. *Valtheria Americana, foliis ovalibus, plicatis, serrato-dentatis, capitulis pedunculatis. Linn. Sp. Plant.* 941 ; la Walther à feuilles ovales, plissées, sciées et dentelées, qui produit des fleurs sur des pédoncules.

Althææ similis Americana, flore luteo. Herm. Lugd-B. 2. *p.* 267.

Betonica arborescens, foliis amplioribus. Pluck. Alm. 67. *t.* 150. *f.* 6.

Althæa Americana pumila, flore luteo, spicato. Breyn. Cent. 1. *f.* 57 ; petit Althea d'Amérique à fleurs jaunes et en épis, ou le *Monosperm-Althæa arborescens, villosa, folio majori. Isnard. Act.* 1721. *p. p.* 362. *f.* 14.

2. *Waltheria Indica, foliis ovatis, serratis, plicatis, capitulis sessilibus. Prod. Leyd.* 348 ; la Walter à feuilles ovales, sciées et plissées, avec des têtes de fleurs sessiles.

Malvinda ulmi-folia, flosculis pusillis, muscosis. Burm. Zeyl. 149. *t.* 68.

Melochia foliis oblongis, obtusis, serratis, tomentosis, floribus confertis. Hort. Cliff. 343.

Betonica arborescens, villosis foliis, profundè venosis, floribus ex alis-foliorum glomeratis. Pluck. Mant. 31.

3. *Waltheria angusti-folia, foliis lanceolatis, serratis, capitulis pedunculatis. Prod. Leyd.* 348. *Fl. Zeyl.* 244 ; la Walther à feuilles en forme de lance et sciées, avec des têtes de fleurs sur des pédoncules.

Betonica arborsecens, Maderaspatana, villosa, foliis profundè venosis. Pluck. Alm. 67. *Tab.* 150 ; Bétoine de Madras, en arbre, à feuilles velues, et profondément veinées.

Monosperm-Althæa arborescens, villosa, flore minore. Ins. Act. 1721. *p.* 278. *t.* 14.

Ce genre de plantes est représenté dans les Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris, par M. Disnrad, qui lui a donné le titre de *Monosperm-Althæa*, à cause

de la ressemblance de cette plante avec l'*Althea*, et parce qu'elle n'a qu'une simple semence dans chaque fleur; mais le Docteur LINNÉE a changé ce nom en celui de *Waltheria*, en l'honneur d'Auguste-Frédéric WALTHER, Professeur à Leipsic, et Botaniste curieux.

Americana. La premiere espece croît naturellement au Brésil, ainsi que dans plusieurs parties des Isles de l'Amérique : elle a une tige molle, ligneuse, et de deux pieds environ de hauteur, qui pousse deux ou trois branches latérales. Ses feuilles sont oblongues, ovales, unies, sciées sur leurs bords, d'un vert pâle, jaunâtre, et alternes. Ses fleurs, qui sont recueillies en épis serrés et épais au sommet de la tige, ont des calices mous et velus, et cinq petales joints à leur bâse : elles sont petites, d'un jaune brillant, étendues et ouvertes. A chaque fleur succede une semence angulaire, qui mûrit dans le calice. Elles paroissent en Juillet et en Août, et leurs semences mûrissent en automne.

Indica. La seconde espece, qui se trouve également dans les deux Indes, s'éleve à la hauteur de huit ou dix pieds avec une tige d'arbrisseau branchue, et couverte de poils mous. Ses feuilles sont alternes, portées sur des pétioles, de quatre pouces de longueur sur deux de large au milieu, arrondies aux deux bouts, d'un vert jaunâtre, fort velues, molles, et à plusieurs veines longitudinales. Les pédoncules sortent des côtés des branches, et sont terminées par des grappes de fort petites fleurs sessiles, qui à peine sortent hors de leurs calices qui sont mous et velus. A ces fleurs succede une semence simple, enveloppée dans le calice: cette plante fleurit dans presque tous les mois d'été, et ses semences mûrissent successivement.

Angusti-folia. La troisieme espece est originaire de Campêche et des Indes. Ses semences m'ont été envoyées de ce premier endroit. Ses tiges sont ligneuses, de six ou sept pieds de hauteur, et divisées en plusieurs branches moins velues que celles de la précédente. Les feuilles sont en forme de lance, de trois pouces et demi environ de longueur sur un et demi de large, d'un vert jaunâtre, sciées sur leurs bords, et velues; mais elles ne sont pas si molles que celles de la précédente. Elles ont plusieurs veines qui partent de la côte du milieu, et sont postées sur de longs pétioles. Les fleurs sont petites, jaunes, recueillies en paquets ronds sur de courts pédoncules, et sessiles aux ailes des feuilles : elles paroissent en Juin, Juillet et Août, et perfectionnent

nent leurs semences en automne.

Culture. On multiplie ces plantes par leurs graines, qu'il faut semer sur une couche chaude. Quand les plantes qui en proviennent, sont en état d'être transplantées, on les met chacune séparément dans un petit pot; on les plonge dans une nouvelle couche chaude, et on les traite ensuite comme les autres plantes tendres qui viennent du même pays, en les tenant constamment dans la serre chaude de tan: car elles ne profiteroient pas sans cela en Angleterre. Ces plantes fleurissent dans la seconde année, et produisent des semences: on peut les conserver trois ou quatre ans, en les transplantant souvent, et en taillant leurs racines pour les tenir dans les bornes nécessaires; car si on les laissoit longtems dans la couche de tan, leurs racines pousseroient à travers les trous du fond des pots, et s'étendroient à une grande distance dans le tan. Quand cela arrive, et que leurs racines sont ou coupées ou cassées, elles y survivent rarement. Lorsque les plantes prennent racine dans le tan, elles poussent fortement, et ne peuvent être tenues dans des bornes convenables. Lorsque ces racines sont dérangées, leurs branches penchent, et leurs feuilles se rident et tombent. Ainsi, pour conserver ces plantes, il faut les tirer hors du tan, au moins une fois chaques six semaines pendant l'été, et les changer de pots tous les deux mois. Au moyen de ce traitement, on pourra conserver les deux dernieres espèces pendant plusieurs années; mais la premiere ne subsiste gueres plus de deux ans.

WARNERA. *Hydrastis. Linn. Gen.* 704; la Warner, ou Racine jaune.

Caracteres. La fleur n'a point de calice. La corolle est composée de trois pétales ovales et réguliers, qui renferment un grand nombre d'étamines plus courtes que les pétales, et terminées par des antheres obtuses et comprimées: elle a plusieurs germes recueillis en une tête ovale, avec des styles courts, et couronnés par des stigmats larges et comprimés. Ces germes deviennent ensuite une baie, composée de plusieurs grains, comme les Fraises, et qui renferment chacun une semence oblongue.

Ce genre de plantes est rangé dans la septieme section de la treizieme classe de LINNÉE, qui comprend celles dont les fleurs ont plusieurs organes de la génération, mâles et femelles.

Le titre de ce genre lui a été donné en l'honneur de Richard

WARNER, écuyer, de Wood-fort en Essex, Botaniste fort curieux, et grand collecteur de plantes.

Nous ne connoissons qu'une espece de cette plante, savoir :

Warnera Canadensis, la Warner, ou Racine jaune.

Hydrastis Canadensis. Linn. Sp. Syst. Plant. t. 2. p. 674 ; Herbe aquatique du Canada.

Hydrophyllum verum Canadensium. Linn. Sp. Plant. 1. *p.* 146.

Cette plante croît naturellement dans le Canada, et dans plusieurs autres parties du nord de l'Amérique. Sa racine est composée de tubercules épais, charnus, d'un jaune foncé en-dedans, couverts d'une peau brune, et qui produisent des fibres en plusieurs parties au printems. De cette racine sortent un ou deux pétioles de neuf pouces environ de hauteur, sur lesquels sont une ou deux feuilles à deux lobes sciés sur leurs bords. Le pédoncule est terminé par une fleur composée de trois pétales ovales et blancs, qui renferment plusieurs étamines et styles. A cette fleur succede un fruit composé de plusieurs grains, comme ceux des Fraises, et qui devient rouge en mûrissant. Cette plante fleurit en Mai, et son fruit se perfectionne en Juillet.

Cette plante est assez commune dans les jardins anglois, où elle ne se multiplie pas beaucoup : elle se plaît à l'ombre et à l'humidité; car, quand elle est plantée dans une terre seche, ou fort exposée au soleil, elle subsiste rarement en été. Ainsi, il faut la placer dans un sol humide et marneux, et à l'ombre, où elle doit rester trois ou quatre années sans être remuée.

WATSONIA. *Antholiza. Linn. Gen. Pl. Ed. nouv. n.* 64. Le titre de ce genre lui a été donné en l'honneur de mon ami le savant Docteur William WATSON, dont les connoissances en Botanique exigent avec justice ce trbut. *La Watson.*

Caracteres. La fleur a une graine qui se divise en deux parties presque jusqu'au fond. La corolle est monopétale ; son tube est long, un peu recourbé, et gonflé à la partie haute. Le bord est découpé en six segmens obtus, étendus et ouverts. La fleur a trois étamines longues, minces, et terminées par des antheres oblongues et penchées, avec un germe rond à trois angles, qui soutient un style mince, un peu plus long que les étamines, et couronné par trois stigmats divisés en deux parties. Ce germe se change dans la suite en une capsule ronde à trois angles, et à trois cellules, qui s'ouvrent en trois valves, et renferment

chacune trois ou quatre semences rondes.

Ce genre de plantes appartient à la premiere section de la troisieme classe de LINNÉE, qui comprend celles dont les fleurs ont trois parties mâles et une femelle. Elle differe du *Gladiolus*, en ce qu'elle a une fleur tubulée, monopétale, et du *Crinum* par ses trois étamines.

Elle a été intitulée par le D. TREW, *Meriana flore rubello*, avant qu'il ait eu connoissance du nom que je lui avois donné ; mais il m'a écrit depuis qu'ayant élevé la plante de semence, il supprimeroit son titre, et adopteroit le mien, parce que j'avois plus de droit de la nommer, d'autant plus que la figure qu'il en avoit publiée, avoit été prise sur une plante du Jardin de Chelséa.

LINNÉE lui a donné le nom d'*Antholyza*.

Les especes sont :

1. *Watsonia Meriana, floribus infundibuli-formibus, sub-æqualibus*; la Watson à fleurs en forme d'entonnoir, et à pétales égaux.

Antholyza Meriana, Linn. Syst. Plant. t. 1. p. 103. Sp. 4.

Meriana flore rubello. Trew. Tab. 40 ; Mériane à fleurs rouges.

2. *Watsonia humilis, foliis gladiolatis, floribus majoribus*; la Watson nain, à feuilles en forme d'épée, et à grandes fleurs.

Antholyza Merianella, Linn. Syst. Plant. t. 1. p. 103. Sp. 5.

Ces plantes croissent naturellement aux environs du Cap de Bonne-Espérance. La racine de la premiere est bulbeuse, comprimée, en forme de rein, et couverte d'une peau fibreuse et brune. Ses feuilles sont en forme d'épée, d'un pied environ de longueur sur un pouce de large, et terminées en pointe aiguë. Les deux côtés de ces feuilles ont des bords tranchants ; mais le milieu est plus épais, et garni d'une côte qui déborde : elles sont d'un vert pâle, et s'élevent immédiatement de la racine. La tige sort de la racine entre les feuilles, et s'éleve à un pied et demi de haut. Les fleurs naissent sur les côtés, et sont postées alternativement à un pouce et demi environ de distance l'une de l'autre. Chacune a une graine composée de deux feuilles jointes à leur bâse, où elles sont larges ; mais elles diminuent de largeur jusqu'à leur extrémité. Avant que la fleur paroisse, cette graine est de la même couleur verte que la tige, et n'est divisée que dans une petite partie de sa longueur ; mais elle se fend ensuite presque jusqu'au bas, se fane avant que la fleur soit détruite, et forme une enveloppe

à la capsule. Le tube de la fleur, qui a un pouce et demi de longueur, est étroit à sa bâse, un peu recourbé, et gonflé considérablement dans la moitié de sa partie haute. Son extrémité est divisée en six segmens obtus, étendus, et à-peu-près égaux. La fleur qui est d'un rouge de cuivre en-dehors, et d'un rouge foncé en-dedans, a trois étamines un peu plus longues que les pétales, recourbées et terminées par des antheres oblongues, d'un brun foncé, fixées au milieu, à l'apex des étamines, et penchées. Au fond du tube du pétale est placé un germe ovale, et à trois angles, qui soutient un style mince, un peu plus long que les étamines, et couronné par trois stigmats divisés en deux parties réfléchies. Ces fleurs paroissent généralement en Avril ou en Mai, et leurs semences mûrissent en Juillet.

Les graines de celle-ci, ainsi que de quelqu'especes d'*Ixia*, m'ont été envoyées par mon ami le Docteur Job Baster de Zirshée. Elles ont réussi dans le Jardin de Chelséa, et plusieurs des plantes qu'elles ont produites, ont donné depuis de belles fleurs.

Humilis. La seconde espece est d'un crû plus bas que la premiere. Ses feuilles ont rarement plus de six pouces de longueur; mais elles sont aussi larges que celles de la précédente; et d'un vert plus léger. La tige s'éleve entre les feuilles à neuf pouces environ de hauteur, et soutient quatre ou cinq fleurs qui y sont sessiles. Ces fleurs sont plus grandes, mais de la même couleur que celles de la premiere, et paroissent plus tard.

Culture. On multiplie ces plantes par les nombreux rejettons que leurs racines produisent, comme les Crocus et les Gladioles, et on les transplante au mois d'Août aussi-tôt que les tiges sont flétries. Les plus grosses racines doivent être mises chacune séparément dans des pots remplis d'une terre fraîche et légere: on peut les laisser en plein air jusques vers la fin de Septembre, tems auquel les feuilles commencent à paroître au-dessus de la terre, pour les mettre alors à couvert; car cette plante étant originaire des pays chauds, doit être sensible à la gelée. On l'a ainsi ménagée jusqu'à présent; et tant que ses racines ne seront pas plus communes, il ne seroit pas prudent de les risquer en plein air pendant l'hiver. Elles pourroient cependant être assez dures pour supporter le froid de nos hivers ordinaires, étant placées dans une plate-bande chaude et seche, et étant un peu couvertes pendant les fortes gelées; car celles qui ont été mises dans une caisse de

vitrage ouverte et airée, ont mieux réussi que celles qui ont été tenues dans la serre chaude. Les fleurs de ces premieres étoient beaucoup plus fortes, et de plus longue durée : cependant celles de la serre chaude ont fleuri un mois plutôt ; mais elles avoient tant filé, qu'elles n'ont point produit de semences, au lieu que celles qui ont été traitées assez durement, et auxquelles on a donné beaucoup d'air, ont rarement manqué.

La meilleure maniere de traiter ces racines est de plonger en Octobre les pots qui les contiennent dans une vieille couche de tan qui ait perdu sa chaleur, et de couvrir cette couche d'un vitrage, qu'il faut ôter chaque jour dans le tems doux, afin qu'elles puissent avoir autant d'air qu'il est possible, pour les empêcher de filer ; mais il faut les couvrir dans les mauvais tems, et les mettre à l'abri de la gelée. A la fin de Mars, quand elles commencent à pousser leurs tiges de fleurs, on met les pots dans une caisse de vitrage airée ; et dès que les fleurs sont passées, on les place en plein air, pour qu'elles puissent perfectionner leurs semences.

On plante trois ou quatre rejettons ou petites racines dans un pot, suivant leur force, et on les traite comme les grosses dans la premiere année. Après ce tems, elles seront assez fortes pour fleurir, et alors il faudra les mettre chacune dans un pot.

WINTERANIA. *Lin. Sp. Plant.* *636* ; Canelier sauvage des Barbades.

Caracteres. Le calice de la fleur est en forme de cloche, et composé de trois lobes ronds et concaves. La corolle a cinq pétales ovales, sessiles, et plus longs que le calice, avec un nectaire conique en forme de gobelet, concave, et de la longueur des pétales. La fleur n'a point d'étamines, mais seulement des antheres linéaires, paralleles, distinctes, et postées sur l'extérieur du nectaire, et au milieu desquelles est un germe qui soutient un style cylindrique, couronné par trois stigmats obtus, et qui se change dans la suite en une baie ronde et à trois cellules, renfermant deux semences en forme de cœur.

Ce genre de plantes est rangé dans la premiere section de la dixieme classe de LINNEÉ, avec celles dont les fleurs ont plus de dix étamines ou antheres, et un style.

Nous n'avons qu'une espece de ce genre.

1. *Winterania Canella. Linn. Sp. Plan. 636. Cassia Cinnamomea*,

sive *Cinnamomum sylvestre Barbadensium. Pluck. Alm.* 89. *tab.* 161. *f.* 7; Canelier sauvage, ou Casse des Barbades.

Winterania. Linn. Hort. Cliff. 488. *Mat. Med.* 119.

Winteranus cortex. Clus. Exot. 75. *Blackw. t.* 206.

Laurus foliis enerviis, obovatis, obtusis. Linn. Sp. Pl. 1. *p.* 371.

Canella foliis oblongis, obtusis, nitidis, racemis terminalibus. Brown. Jam. 215. *t.* 27. *f.* 3.

Arbor baccifera, Lauri-folia, aromatica, fructu viridi calyculato, racemoso. Sloan. Jam. 165. *Hist.* 2. *p.* 87. *t.* 191. *f.* 2. *Catesb. Carol.* 2. *p.* 50. *t.* 50.

Cet arbre croît naturellement dans la plupart des Isles angloises de l'Amérique, où il s'éleve à la hauteur de vingt pieds environ. Sa tige est ordinairement garnie de branches depuis la terre jusqu'au sommet, couverte d'une écorce de couleur cendrée, claire, et fort chargée de feuilles oblongues, de deux pouces environ de longueur, étroites près du pétiole, plus larges et arrondies à l'autre extrémité, sur un pouce de largeur, d'une couleur claire, ou vert pâle, postées sur de courts pétioles, et placées sans ordre vers l'extrémité des branches, où les fleurs sortent aussi presqu'en forme d'Ombelle. Ces fleurs sont composées de cinq pétales oblongs, de couleur écarlate, et elles produisent des baies rondes qui portent un calice ombiliqué à leur sommet, et qui renferment des semences noires et luisantes.

Toutes les parties de cette plante, son écorce, ses feuilles et son fruit sont fort aromatiques, et ont la saveur du pain d'épice.

Les habitans de ces contrées se servent de l'écorce pour assaisonner leur mêts : elle est aussi d'usage en Médecine pour purger le flegme. On n'est point assuré si cette écorce est la même que celle qui a été apportée du Détroit de Magellan, par le Capitaine Winter.

Cet arbre étant originaire des pays chauds, est trop délicat pour pouvoir subsister en Angleterre, sans le secours continuel d'une serre chaude. J'ai élevé plusieurs de ces plantes avec des semences qui m'ont été envoyées d'Antigoa il y a quelques années : elles ont crû jusqu'à la hauteur de quatre à cinq pieds ; mais elles n'ont point encore produit de fleurs.

Ces plantes veulent être tenues en hiver dans la couche de tan de la serre chaude : on les arrose légèrement dans cette saison ; mais en été elles demandent beaucoup d'eau, et de l'air quand le tems

est chaud. En les traitant ainsi, on peut très-bien les conserver : mais il est difficile de les multiplier ; car j'ai marcotté plusieurs de leurs branches basses, et aucune n'a pris racine. J'ai planté aussi des boutures, qui n'ont pas mieux réussi ; de sorte que le moyen le plus sûr est de se procurer des semences fraîches de l'Amérique.



X.

XANTHIUM. *Tourn. Inst. R. H.* 438. *Tab.* 252. *Linn. Gen. Plant.* 937; la petite Bardane, ou petit Glouteron.

Caracteres. Cette plante a des fleurs mâles et des fleurs femelles sur le même pied. Les fleurs mâles ont un calice commun et écailleux, et sont composées de plusieurs fleurons tubulés en forme d'entonnoir, égaux, disposés en hémisphere, et découpés en cinq segmens sur leurs bords: ils ont chacun cinq fort petites étamines terminées par des antheres érigées et paralleles. Les fleurs femelles, qui sont placées par paires sous les mâles, n'ont ni pétales ni étamines; mais elles produisent un fruit oblong, ovale, épineux, et à deux cellules, dont chacune contient une semence oblongue, convexe d'un côté, et unie de l'autre.

Ce genre de plantes est rangé dans la premiere section de la vingt-unieme classe de Linnée, avec celles qui ont des fleurs mâles et femelles séparées, et dont les fleurs mâles ont cinq étamines.

Les especes sont :

1. *Xanthium strumarium, caule inermi, foliis cordatis, trinervatis. Linn. Hort. Cliff.* 443. *Hort. Ups.* 284. *Fl.* 778. 864. *Fl. Zeyl.* 569. *Mat. Med.* 201. *Roy. Lugd.-B.* 85; Xanthium avec une tige sans épines, et des feuilles en forme de cœur, et à trois veines.

Lappa minor, sivè Xanthium Dioscoridis. Bauh. Pin. 198.

Xanthium, sivè Lappa minor. J. B. 3. 572; petit Glouteron, ou petite Bardane.

2. *Xanthium Canadense, caule inermi, foliis cunei-formibus ovatis, sub-tri-lobis. Linn. Sp.* 1400.

Xanthium Orientale. Linn. Syst. Plant. t. 4. *p.* 137. *Sp.* 2; petite Bardane du Canada, avec une tige sans épines, et des feuilles ovales, en forme de coin, et presqu'à trois lobes.

Xanthium majus Canadense. H. L. 635; le plus grand Xanthium du Canada.

Lappa Canadensis, minori congener, sed procerior. Raii Hist. 165.

3. *Xanthium spinosum, spinis ternatis. Linn. Hort. Upsal.* 283; petite Bardane du Portugal, avec de triples épines.

Xanthium Lusitanium spinosum. Pluck. Alm. 206. *t.* 239. *f.* 1. *Herm. Parad.* 246. *t.* 246. *Magn. Hort.* 208. *Volk. Norib.* 149. *f.* 149; Xanthium épineux du Portugal.

4. *Xanthium Chinense, caule inermi, ramoso,*

ramoso, aculeis fructibus, erectis, longissimis; petite Bardane de la Chine, avec une tige sans épines et branchue, dont les épines du fruit sont fort longues et érigées.

Strumarium. La premiere espece croît naturellement en Europe, ainsi que dans les Indes, d'où ses semences m'ont été envoyées. On l'a trouvée dans quelques endroits de l'Angleterre; mais on ne l'y rencontre plus depuis plusieurs années. Je l'ai cependant recueillie une fois sur la route, près du College de Dulwich. Sa tige, qui est ronde, et marquée de plusieurs taches noires, s'éleve dans une bonne terre à deux pieds de hauteur, et pousse plusieurs branches latérales. Ses feuilles sont postées sur des pétioles minces, et de quatre pouces environ de longueur. Ses pédoncules s'élevent aux aisselles de la tige. Les feuilles sont presqu'en forme de cœur, et quelques-unes des plus grandes sont découpées sur leurs bords en trois lobes aigus: elles sont aussi irrégulièrement dentelées, terminées en pointe aiguë, d'un vert foncé en-dessus, et d'un vert pâle en-dessous. Les fleurs naissent en épis clairs; les fleurs mâles sont placées au sommet, et les femelles au-dessous: elles sont d'une couleur herbacée, et recueillies en têtes rondes. Ces fleurs produisent un fruit oblong, ovale, et fortement armé d'épines courtes et érigées. Cette plante fleurit en Juillet, et ses semences mûrissent en automne.

Cette espece a été fort recommandée par quelques Médecins pour guérir les tumeurs scrophuleuses et la lepre; mais l'on s'en sert rarement aujourd'hui.

Canadense. La seconde espece, qui est originaire du nord de l'Amérique, a des tiges beaucoup plus épaisses et plus élevées que celles de la premiere. Ses feuilles sont moins creusées à leur bâse, divisées moins profondément, et inégalement dentelées sur les bords. Elles ont trois fortes veines longitudinales; mais elles sont de la même couleur que celles de la précédente. Les fleurs sont produites en épis plus courts et plus clairs; le fruit est beaucoup plus gros, et armé d'épines plus fortes et recourbées. Ces fleurs paroissent en Août; et dans les années chaudes, elles perfectionnent leurs fruits en automne.

Spinosum. La troisieme espece se trouve en Portugal et en Espagne. Ses tiges s'élevent à trois pieds de haut, et poussent, dans toute leur longueur, des branches garnies de feuilles oblongues, dentelées sur leurs bords, terminées en pointe aiguë, de deux à trois

pouces de longueur sur neuf lignes de large, d'un vert foncé en-dessus, blanches en-dessous, et postées sur de fort courts pétioles. Les fleurs sortent des parties latérales des branches, au nombre de deux et trois à chaque bouton. Parmi ces fleurs, il y en a une femelle à laquelle succede un fruit oblong, ovale, et armé d'épines minces, aiguës et érigées. Les tiges et les branches sont armées sur chaque côté d'épines longues, roides et triples; ce qui les rend dangereuses à manier. Cette plante fleurit en Juillet et en Août; et dans les années chaudes, ses semences mûrissent en automne.

Chinense. La quatrieme espece croît naturellement à la Chine, d'où ses semences m'ont été souvent envoyées. Cette plante ressemble à la premiere; mais elle devient plus grosse, et elle pousse plus de branches. Ses fleurs naissent en épis clairs au sommet des tiges. Son fruit ressemble à celui de la premiere; mais ses épines sont plus minces, simples et droites. Cette plante fleurit à-peu-près dans le même tems que la troisieme espèce; mais ses semences ne mûrissent point en Angleterre, à moins que l'automne ne soit chaud.

Culture. Toutes ces plantes sont annuelles. La premiere produit des semences qui tombent en automne: ces graines produisent des plantes qui n'exigent aucun autre soin que d'être éclaircies dans les endroits où elles sont trop serrées, et d'être tenues nettes de mauvaises herbes. La seconde espece se multiplioit facilement autrefois de la même maniere; mais depuis quelques années, les automnes ont été si contraires, que les semences n'ont pu parvenir à leur maturité.

La troisieme espece perfectionne ses graines sur des plantes de semences écartées; mais comme elles manquent souvent, le plus sûr est d'élever des plantes sur une couche de chaleur modérée. Lorsqu'elles ont acquis assez de force, on les place sur une plate-bande chaude, dans un sol maigre qui retarde leurs progrès, et les rend plus fructueuses; car si on les plantoit dans une terre riche, elles deviendroient très-succulentes, et leurs fleurs, qui ne paroîtroient que fort tard en automne, ne donneroient point de semences mûres.

La quatrieme espece doit être élevée sur une couche chaude au printems: on met ensuite chaque plante dans un petit pot, et on les plonge dans une nouvelle couche chaude pour hâter leurs progrès. Quand elles ont acquis une certaine force, on les accoutume par dégrés à supporter l'air ouvert. Au mois

de Juin, on peut en ôter quelques-unes des pots, et les planter en motte dans une plate-bande à l'exposition du midi, où elles perfectionneront leurs semences, si la saison est favorable.

Toutes ces plantes se plaisent sur un sol riche et humide.

XANTHOXYLON ÉPINEUX. *Voyez* MORUS XANTHOXYLUM.

XANTHOXYLUM. *Linn. Gen. Plant.* 335; Arbre du mal de dent.

Caracteres. Cette plante a des fleurs mâles et des fleurs femelles sur différents pieds. La fleur mâle n'a point de calice, mais seulement cinq pétales ovales, et cinq étamines minces, plus longues que les pétales, et terminées par des antheres sillonnées. La fleur femelle a trois germes réunis à leur bâse, qui ont chacun un style latéral, couronné par un stigmat obtus, et se changent ensuite en autant de capsules qui contiennent chacune une semence ronde, dure et luisante.

Ce genre de plantes est rangé dans la cinquieme section de la vingt-deuxieme classe de LINNÉE, qui comprend celles qui ont des fleurs mâles et femelles sur différents pieds, et dont les fleurs ont cinq étamines et autant de styles.

Les especes sont:

1. *Xanthoxylum, Clava Herculis, foliis pinnatis. Linn. Sp. Plant.* 1455.

Xanthoxylum spinosum, Lentisci longioribus foliis, Evonymi fructu capsulari. Catesb. Carolin. 1. *p.* 26; Xanthoxylon épineux, avec de plus longues feuilles de Lentisque et des capsules, comme celles du Fusain.

Le *Frangi-panier, Offic.*

2. *Xanthoxylum Americanum, foliis pinnatis, foliolis oblongo-ovatis, integerrimis, sessilibus*; Xanthoxylon à feuilles aîlées, dont les lobes sont oblongs, ovales, très-entiers et sessiles, ordinairement appelé *Arbre du mal de dent.*

Fagara, Fraxini folio. Duham. 1. *p.* 229. *t.* 97; nommé par les Jardiniers *Frêne épineux.*

Clava Herculis. La premiere espèce croît naturellement dans la Caroline Méridionale, où elle s'éleve à la hauteur de quinze ou seize pieds. Sa tige ligneuse, et d'un pied d'épaisseur, est couverte d'une écorce rude et blanchâtre, et armée d'épines courtes et épaisses, qui deviennent fort grosses à mesure que le tronc augmente, de maniere qu'à la fin elles forment des protubérances ou élévations terminées par une épine. Les feuilles sont quelquefois placées par paires, et quelquefois éparses sans ordre. Elles sont composées de trois,

quatre, ou cinq paires de lobes en forme de lance, opposés et terminés par un lobe impair. Ces lobes sont d'un vert foncé en-dessus, d'un vert jaunâtre en-dessous, un peu sciés sur leurs bords, et postés sur de courts pétioles. A l'extrémité des branches sortent des pédoncules divisés et écartés, qui soutiennent des fleurs en Panicule clair. Ces fleurs sont composées de cinq pétales blancs, petits, et sans enveloppe ou calice. Quelques-uns regardent cependant ces pétales comme le calice; mais comme ils sont d'une couleur différente des feuilles, je pense qu'ils sont réellement des pétales. En-dedans sont placées cinq étamines terminées par des antheres rondes; et dans les fleurs femelles, il y a cinq styles fixés latéralement sur des germes. Quand la fleur est passée, chaque germe devient une capsule ronde et quarrée, qui renferme une semence ronde, dure et luisante. On donne quelquefois à cette espece le nom de *Pariétaire en Arbre*.

Elle a été généralement confondue avec le Bois jaune épineux ou l'Hercule jaune du sieur HANS-LOAN; mais elle en est très-différente: car dans les Indes Occidentales elle est un des plus grands arbres de bois de charpente, et les échantillons que j'ai reçus de la Jamaïque, sont fort différents de ceux de la Caroline. Les feuilles de la premiere sont deux fois plus grandes que celles de la derniere. Leurs lobes ont presque trois pouces de longueur sur un et demi de large. Ils sont sessiles au petiole, et n'ont point d'impair à l'extrémité. Je n'ai pas vu les fleurs de cette plante; mais ses capsules ont cinq cellules, qui contiennent chacune une semence noire, dure et luisante.

Americanum. La seconde espece est originaire de la Pensylvanie et du Maryland. Elle a une tige ligneuse de dix ou douze pieds de haut, et qui pousse vers son sommet plusieurs branches couvertes d'une écorce purpurine, et armées d'épines courtes, épaisses, et disposées par paires. Ses feuilles sont inégalement aîlées, et composées de quatre ou cinq paires de lobes oblongs, ovales, terminés par un lobe impair, et sessiles à la côte du milieu, qui est armée en-dessous de quelques petites épines. La surface supérieure de ces feuilles est d'un vert foncé, et le dessous est d'un vert pâle. Elles ont un goût chaud et mordant. L'écorce de l'arbre est un remede contre le mal de dent, et c'est de cette propriété qu'elle a pris son nom.

Les fleurs croissent en Panicules clairs, comme celles de l'espece

précédente : elles produisent un fruit à cinq cellules, qui renferment chacune une semence dure et luisante.

Culture. On multiplie généralement ces plantes par semences; mais comme ces graines ne mûrissent jamais dans ce pays, il faut se les procurer des endroits où les plantes croissent naturellement. On peut aussi les multiplier par marcottes. Quand on reçoit ces graines en Angleterre, on les répand le plutôt qu'il est possible dans des pots remplis de terre légere : car elles ne croissent pas la premiere année; et quand on les tient hors de terre jusqu'au printems, elles ne poussent souvent qu'au bout de deux ans. On enfonce les pots en terre jusqu'aux bords dans une plate bande exposée au levant, et on les laisse ainsi pendant tout l'été : on empêchera par-là la terre des pots de se dessécher trop vîte; ce qui arrive souvent quand ils sont seulement posés à terre, et exposés au soleil. Le seul soin qu'on doit en prendre, est de les tenir constamment nets de mauvaises herbes, et de les rafraîchir de tems en tems avec de l'eau pendant les séchéresses. En automne, on place ces pots sous un vitrage ordinaire de couche chaude, où ils puissent être à l'abri de la gelée, ou bien on les enterre dans une plate-bande chaude, et on les couvre de tan, pour empêcher la gelée d'y pénétrer. Au printems suivant, on les plonge dans une couche chaude, qui fera pousser les plantes. Quand elles paroissent, on les arrose souvent et légérement : on les tient nettes de mauvaises herbes; et à mesure que l'été avance, celles de la seconde espece doivent être accoutumées par dégrés à supporter l'air ouvert, auquel il faut les exposer en Juin, en les plaçant dans une situation abritée, où on les laisse jusqu'à l'automne, pour les mettre alors sous un vitrage de couche chaude, où elles doivent passer l'hiver.

Au printems suivant, avant que les plantes commencent à pousser, on les enleve avec précaution, et on les plante chacune séparément dans de petits pots, que l'on plonge dans une couche de chaleur modérée; ce qui les avancera fortement, et leur fera pousser de nouvelles racines. Il faudra ensuite avoir soin de les mettre à couvert pendant un ou deux hivers, jusqu'à ce qu'elles aient acquis de la force. Au printems, quand le danger des gelées est passé, on peut en enlever quelques-unes, et les mettre en pleine terre, dans un lieu chaud et abrité, où la seconde espece réussira très bien, et résistera au froid : mais la premiere

étant moins dure, il faut la placer contre une muraille exposée au midi, où elle poussera fort bien. On en avoit planté plusieurs de cette espece en plein air dans le Jardin de Chelséa, il y a quelques années : elles y avoient réussi, et supporté le froid sans couvertures; mais le rude hiver de 1740, les a détruites entièrement. On peut multiplier ces plantes en coupant quelques-unes de leurs fortes racines, auxquelles on conserve leurs fibres : on les met dans des pots remplis de terre légere, et on les plonge dans une couche de chaleur modérée. Ces racines poussent et deviennent des plantes; mais celles-ci ne réussissent pas si bien, et ne deviennent pas aussi grandes que celles de semences.

XÉRANTHEME *ou* LA GRANDE IMMORTELLE. *Voyez* XERANTHEMUM ANNUUM. *L.*

XERANTHEMUM. *Tourn. Inst. R.H.* 499. *Tab.* 284. *Linn. Gen. Plant.* 851; de ξηρὸς sec, & ἄνθος Fleur, c'est-à-dire Fleur sèche. CLUSIUS appelle cette plante *Ptarmica Austriaca*; mais ce nom étant appliqué à un autre genre, le titre de *Xeranthemum* est à présent généralement reçu. On lui donne vulgairement le nom d'*Immortelle*, parce que sa fleur peut être conservée pendant plusieurs années. Elle a des pétales roides, qui raisonnent comme s'ils étoient de métal. *Fleur Eternelle*, ou *Ptarmica vulgò*, *Immortelle. Le Xerantheme.*

Caracteres. La fleur est composée de fleurons hermaphrodites et de fleurons femelles, qui ont un calice commun et écailleux. Les fleurons hermaphrodites qui forment le disque, sont en entonnoir, étendus et découpés en cinq pointes; les fleurons femelles qui composent la bordure ou les rayons, sont tubulés, et divisés en cinq plus petites pointes égales. Les fleurons hermaphrodites ont cinq courtes étamines terminées par des antheres cylindriques, et un germe qui soutient un style mince, couronné par un stigmat divisé en deux parties. Ce germe devient ensuite une semence oblongue, couronnée de poils, et qui mûrit dans le calice. Les fleurons femelles n'ont point d'étamines; mais leurs germes, leurs styles et leurs semences sont semblables à ceux des hermaphrodites.

Ce genre de plantes est rangé dans la seconde section de la dix-neuvieme classe de LINNÉE, qui comprend celles dont les fleurs sont composées de fleurons femelles et hermaphrodites fructueux.

Les especes sont :

1. *Xeranthemum Annuum, herba-*

ceum, foliis lanceolatis, patentibus, caule herbaceo. Linn. Sp. Plant. 1201. *Jacq. Vind.* 150. *Gouan. Monsp.* 436. *Jacq. Austr. t.* 388. *Scop. Carn. n.* 1096. *Pall. It.* 3. *p.* 590. *Kniph. Cent.* 4. *n.* 100. *Hall. Helv. n.* 122; Immortelle à feuilles étendues, et en forme de lance, avec une tige herbacée.

Xeranthemum flore simplici, purpureo, majori. H. L.; Fleur immortelle, avec une plus grosse fleur simple et pourpre, communément appelée *Ptarmica*, *grande immortelle.*

Jacea Oleæ folio, capitulis simplicibus. Bauh. Pin. 272.

Ptarmica Austriaca. Clus. Hist. 2. *p.* 11.

2. *Xeranthemum inapertum, foliis lineari-lanceolatis, utrinquè tomentosis*; Immortelle à feuilles linéaires, en forme de lance, et cotonneuses sur les deux surfaces.

Xeranthemum flore simplici, purpureo, minori. Tourn. Inst. R. H. 499; Immortelle avec une plus petite fleur pourpre et simple.

Jacea Oleæ folio. Bauh. Pin. 272.

3. *Xeranthemum orientale, foliis lineari-lanceolatis, capitulis cylindricis, semine maximo*; Immortelle à feuilles linéaires, et en forme de lance, avec des têtes cylindriques, et une fort grosse semence.

Xeranthemum flore purpureo, simplici, semine maximo. H. L.; Immortelle avec la plus petite fleur pourpre et simple, et la plus grosse semence.

Jacea Oleæ folio, capitulis compactis. Bauh. Pin. 272.

4. *Xeranthemum speciosissimum, fructicosum, erectum, foliis amplexicaulibus, lanceolatis, tri-nerviis, ramis uniformibus, sub-nudis, floribus pedunculatis. Linn. Sp. Plant.* 1202. *Berg. Cap.* 270; Immortelle en arbrisseau et érigée, avec des feuilles en forme de lance, amplexicaules et à trois nerfs, et des branches presque nues, produisant des fleurs sur des pédoncules.

Xeranthemum tomentosum, latifolium, flore maximo. Burman. Afr. 178. *tab.* 66. *f.* 2; Immortelle à grandes fleurs et à larges feuilles, cotonneuses, produisant une très-grande fleur.

Elichrysum Africanum arborescens, foliis incanis, latioribus. Boerrh. Lugd-B. 1. *p.* 121.

Chrysocome seu Argyrocome Gnaphaloïdes, Africana, amplissimis floribus. Seb. Thes. 2. *p.* 45. *t.* 43. *f.* 6.

5. *Xeranthemum retortum, caulibus frutescentibus, provolutis, foliis tomentosis, recurvatis. Linn. Sp.* 858; Immortelle avec des tiges d'arbrissseau traînantes, et des feuilles cotonneuses, recourbées.

Xeranthemoïdes procumbens, Polii

folio. Hort. Elth. 423 ; Immortelle bâtarde et traînante , avec une feuille de Polium de montagne.

6. *Xeranthemum Sesamoïdes , ramis unifloris , imbricatis , foliis linearibus , adpressis. Linn. Sp. Plant.* 1203 *Berg. Cap.* 273 ; Immortelle avec des branches couchées les unes sur les autres , produisant une seule fleur , et des feuilles linéaires et pressées.

Xeranthemum ramosum , foliolis squamosis , linearibus , floribus argenteis. Burm. Afr. 181. *tab.* 67. *f.* 2 ; Immortelle branchue , à petites feuilles écailleuses et linéaires, avec des fleurs argentées.

Annuum. La premiere espece croît naturellement en Autriche et dans quelques parties de l'Italie : on la cultive depuis long-tems dans les jardins anglois comme une plante d'ornement. Elle offre plusieurs variétés ; une à grosse fleur simple et blanche, une autre pourpre et blanche et à fleurs doubles. Quoique celle-ci ne differe de l'autre que par la couleur et la multiplicité de ses pétales, et qu'on n'en ait point fait mention comme d'une espece distincte, cependant, si l'on conserve ses graines soigneusement, et si on les seme séparément, elle retient constamment ses différences.

Ces plantes sont annuelles : elles ont une tige mince, branchue, couverte d'un duvet blanc, angulaire , sillonnée , de deux pieds environ de hauteur , et garnie de feuilles en forme de lance , d'un pouce et demi de longueur sur trois lignes de large , blanches, sessiles et étendues. Cette tige se divise en quatre ou cinq branches garnies vers le bas de quelques feuilles , de la même forme que les autres , mais plus petites : le haut des branches est nud , et soutient à son sommet une fleur composée de plusieurs fleurons femelles et hermaphrodites , renfermés dans un calice commun , écailleux, et d'une couleur argentée. A ces fleurs succedent des semences oblongues et couronnées de poils : les pétales de ces fleurs sont secs; de maniere qu'en les cueillant parfaitement seches , et en les tenant à l'abri de l'air, elles conserveront long-tems leur beauté. Cette plante fleurit en Juillet , Août et Septembre , et ses semences mûrissent en Automne.

Inapertum. La seconde espece est originaire de l'Italie : ses tiges ne s'élevent qu'à un pied de hauteur , et ne poussent pas autant de branches que la précédente ; ses feuilles sont plus étroites , et la plante entiere est fort blanche : ses fleurs ne sont pas à moitié si grosses que celles de la premiere ; et les écailles des calices sont fort

brillantes et argentées. Cette espece fleurit en même tems que la précédente.

Orientale. La troisieme espece, qui a été apportée du Levant, s'éleve à-peu-près à la même hauteur que la premiere : ses feuilles sont plus étroites et plus rapprochées sur les tiges au sommet. En toutes autres choses ces plantes sont fort semblables ; mais leurs fleurs sont beaucoup plus petites, d'une couleur pourpre plus pâle, et ont des calices cylindriques : les semences sont fort grosses, et il y en a rarement plus de trois ou quatre dans chaque tête. Cette espece fleurit vers le même tems que la premiere.

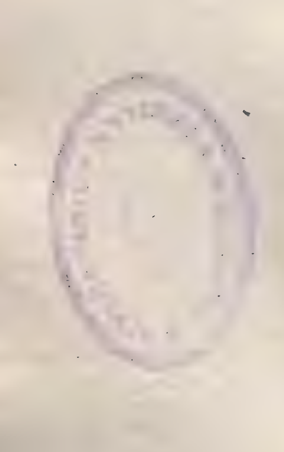
Culture. Ces fleurs étoient autrefois beaucoup plus cultivées dans les jardins anglois, qu'elles ne le sont à présent, excepté les deux especes à fleurs doubles, que les Jardiniers des environs de Londres multiplient en grande abondance : ils en portent les fleurs aux marchés pendant l'hiver, pour orner les chambres, et suppléer aux autres fleurs, que l'on ne se procure pas aisément dans cette saison. Celles-ci étant cueillies entièrement épanouïes, et soigneusement sechées, se conservent fraîches et belles pendant plusieurs mois; mais, comme il n'y en a que de blanches et de pourpre, les Jardiniers ont coutume de les tremper dans différentes teintures, les unes d'un beau bleu, d'autres de couleur écarlate, et quelques-unes rouges, pour former une belle variété : quand elles sont bien colorées et suspendues ensuite, jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait seches, elles conservent leurs couleurs autant qu'elles durent. On ne met point ces tiges de fleurs dans l'eau, mais dans des pots ou autres vâses à moitié remplis de sable sec, dans lequel on enfonce les tiges. Par ce moyen, elles conserveront leur beauté pendant tout l'hiver.

On multiplie ces plantes par leurs graines, que l'on peut semer en automne ou au printems sur une plate-bande de terre légere ; mais la derniere saison est préférable, car les plantes d'automne fleurissent plutôt, et leurs fleurs sont plus doubles et beaucoup plus grandes que celles du printems : les premieres donnent toujours de bonnes semences ; au-lieu que celles du printems manquent dans les années froides, et dans les saisons chaudes et seches, les plantes ne parviennent pas à une certaine grosseur.

Quand les plantes ont poussé, et qu'elles ont environ deux pouces de hauteur, il faut les transplanter dans une autre plate-bande contre une muraille chaude, une palissade, ou une haie à quatre ou cinq pouces de dis-

tance les unes des autres ; ou dans une plate-bande du partere : de cette maniere ces plantes supporteront très-bien le froid de nos hivers ordinaires ; et au printems elles n'exigeront aucun autre soin, que d'être tenues nettes de mauvaises herbes : car elles peuvent toujours rester en place. Elles commenceront à fleurir en Juin, et, au commencement de Juillet, on pourra les cueillir pour les faire secher : mais il faut laisser quelques-unes des meilleures fleurs et des plus doubles de chaque espece pour semences. Ces graines mûriront dans l'espace de six semaines ou deux mois, et on les seme annuellement pour conserver les especes.

Speciosissimum. La quatrieme, qui est originaire du Cap de Bonne-Espérance, s'éleve avec une tige d'arbrisseau à la hauteur de trois ou quatre pieds, et se divise en quatre ou cinq branches dont les parties basses sont garnies de feuilles à pointe épaisse, de deux pouces environ de longueur sur un de large, blanches en-dessous, et rangées sans ordre. Le sommet des branches est nud, et terminé par une grosse fleur jaune composée de plusieurs rayons oblongs et à pointe aiguë dans la bordure ; et le milieu, ou le disque qui déborde, est composé de fleurons hermaphrodites d'un jaune brillant.



Retortum. La cinquieme espece croît aussi naturellement au Cap de Bonne-Espérance ; ses tiges fort minces, ligneuses, et traînantes, s'étendent à trois ou quatre pieds de longueur, et sont garnies de petites feuilles argentées, placées sans ordre, sessiles et réfléchies : les fleurs naissent aux côtés des branches. Une et quelquefois deux ou trois fleurs s'élevent de la même pointe : elles ont des calices écailleux ; leurs bordures ou rayons sont composés de plusieurs demi-fleurons femelles blancs, et le milieu ou le disque, de fleurons hermaphrodites. A ces fleurs succedent des semences oblongues, et couronnées de poils. Cette plante fleurit en Juillet et Août, mais ses graines mûrissent rarement en Angleterre.

Sesamoïdes. La sixieme espece se trouve encore aux environs du Cap de Bonne-Espérance : elle a une tige d'arbrisseau branchue, qui s'éleve à trois ou quatre pieds de haut ; ses branches sont minces comme celles du *Genêt* d'Espagne, mais plus blanches ; elles ont de fort petites feuilles en forme d'écailles, sessiles aux branches, étroites, blanches, et terminées en pointe aiguë. Les tiges sont chacune terminées par une grosse fleur

argentée, dont le calice est roide, sec et écailleux. Les rayons de la fleur sont composés de plusieurs demi-fleurons femelles secs, et le disque ou milieu est composé de fleurons hermaphrodites. Ces fleurons sont remplacés par des semences oblongues, couronnées de poils, et qui ne mûrissent point en Angleterre.

Comme ces dernieres plantes ne perfectionnent pas leurs semences dans notre climat, on les multiplie par boutures que l'on plante pendant tout l'été sur une planche de terre légere; et, en les tenant à l'ombre, elles prennent aisément racine; quand elles sont assez fortes, on les enleve avec précaution, on les met chacune séparément dans des pots remplis de terre légere: on les place à l'ombre jusqu'à ce qu'elles aient formé de nouvelles racines; on les transporte ensuite dans une nouvelle situation abritée où elles aient plus de soleil, et on les y laisse jusqu'à l'automne, pour les mettre alors à couvert; car elles sont trop délicates pour subsister en plein air dans la saison froide: mais elles n'exigent cependant point de chaleur artificielle. J'ai conservé quelques-unes de ces plantes sous des vitrages ordinaires de couche chaude pendant tout l'hiver; en les exposant toujours au plein air dans les tems doux, mais en les couvrant pendant les gelées, ces plantes sont devenues plus fortes, et ont mieux fleuri que celles qui ont été tenues dans l'Orangerie. Ainsi, je recommande cette maniere de les traiter comme la meilleure; car elles sont sujettes à filer dans l'Orangerie, et fleurissent mal ensuite. D'ailleurs, ces dernieres sont moins belles que celles qui sont plus exposées à l'air.

En été, il faut les placer au-dehors dans une situation abritée avec d'autres plantes exotiques, dures: on les arrose souvent dans les tems secs; mais en hiver on leur donne peu d'eau. Comme ces plantes ne sont pas de longue durée, on fait de jeunes marcottes pour leur succéder: elles subsistent au plus quatre ou cinq ans; et, après ce tems, elles deviennent désagréables à la vue.

XIMENIA. *Plum. Gen. Nov. 6. tab. 21. Linn. Gen. Plant. 1105.* Le titre de ce genre lui a été donné par le pere Plumier en l'honneur du Révérend Franciscus Ximénès, Espagnol, qui a publié une relation de plantes et d'arbres du Mexique en quatre livres dans l'année 1615; la *Ximenès.*

Caracteres. La fleur a un petit calice de trois feuilles qui tombent. La corolle est monopétale, en forme

de cloche, et découpée au sommet en trois segmens tournés en arriere. La fleur a huit étamines en forme d'alêne, et terminées par des antheres simples, avec un petit germe ovale, placé sous la fleur, et qui soutient un style fort court, et couronné par un stigmat à tête: ce germe se change dans la suite en une baie ovale et charnue, qui contient une noix ovale, et a une cellule, dans laquelle est renfermée une semence de la même forme.

Ce genre de plantes est rangé dans la premiere section de la huitieme classe de LINNÉE, avec celles dont les fleurs ont huit étamines et un style.

Les especes sont:

1°. *Ximenia Americana, foliis oblongis, pedunculis multi-floris. Lin. Gen. Plant.* 1193; la Ximenès à feuilles oblongues, avec des pédoncules qui supportent plusieurs fleurs.

Ximenia multi-flora. Jacq. Amer. 106. *t.* 177. *f.* 31.

Ximenia aculeata, flore villoso, fructu luteo. Plum. Gen. Nov. 6. Ic. 261. *f.* 1; la Ximenès épineuse, avec une fleur velue et un fruit jaune.

2°. *Ximenia Agihalid, foliis lanceolatis*; la Ximenès à feuilles jumelles, et en forme de lance.

Agihalid. Alpin. Ægypt. 38.

Americana. La premiere espece croît naturellement dans les Iles de l'Amérique: elle s'éleve avec une tige ligneuse à la hauteur de vingt pieds, & pousse de chaque côté plusieurs branches armées d'épines, et garnies de feuilles en forme de lance, et postées sans ordre. Les fleurs qui naissent à l'extrémité des branches, ont un pétale en forme de cloche, et découpé presque jusqu'au bas en trois segmens roulés en arriere, velus, et jaunes en-dedans: à ces fleurs succede un fruit oblong, ovale, charnu, et de la forme d'une Prune, qui renferme une Noix dure de même forme.

Agihalid. La seconde espece se trouve en Egypte, où elle devient un arbre d'une hauteur médiocre; sa tige est grosse et ligneuse: ses branches sont minces, roides, et couvertes d'une écorce verte tandis qu'elles sont jeunes, et armées d'épines fortes; ses feuilles qui sortent par paires, sont plus larges que celles du *Buis*, terminées en pointe, mais de la même substance et couleur: les fleurs sortent sur les parties latérales des branches, et sont de la même forme que celles de l'*Hyacinthe*, mais plus petites et blanches; elles sont remplacées par des baies oblongues et noires, qui renferment une Noix

ovale, dans laquelle se trouve une amande ou semence.

Culture. Ces deux especes se multiplient par leurs fruits, qu'il faut faire venir des pays où elles croissent naturellement: on les met dans des pots remplis de terre légère, et on les plonge dans une bonne couche chaude de tan : si ces semences sont fraîches, les plantes paroîtront au bout de six semaines ou deux mois. Quand elles ont environ trois pouces de haut, on les transplante avec soin chacune dans un petit pot rempli de terre légere, on les plonge dans une bonne couche de tan, on les tient à l'ombre jusqu'à ce qu'elles aient repris racine, et on les traite ensuite comme les autres plantes tendres des pays chauds.

On peut les laisser pendant le premier été dans la couche de tan sous un vitrage où elles réussiront mieux que dans la serre chaude: mais en automne, lorsque les nuits commencent à devenir froides, on les retire dans la serre chaude, et on les plonge dans la couche de tan, où elles doivent rester constamment, en observant de leur donner de plus grands pots, quand elles en ont besoin. Pendant l'été, lorsque la saison est chaude, il faut leur procurer beaucoup d'air. Au moyen de ce traitement, ces plantes feront de bons progrès; mais on ne peut pas espérer de les voir fleurir de tres-bonne-heure dans ce pays.

XIPHION ou XIPHIUM. *Tourn. Inst. R. H.* 362. *tab.* 189; Iris. *Lin. Gen. Plant.* 57; Iris bulbeux *ou* Fleur-de Lis, Iris de Perse.

Caracteres. Les fleurs ont chacune une gaîne ou spathe persistante. La corolle a six pétales, dont les trois extérieurs sont grands, obtus et réfléchis, et les intérieurs sont érigés pointus, et joints aux autres à leur bâse : elles ont trois étamines en forme d'alêne, couchées sur les pétales réfléchis, et terminées par des antheres oblongues et comprimées. Le germe qui est oblong, et posté sous la fleur, soutient un syle court et couronné par un stigmat divisé en trois parties. Ce germe devient ensuite une capsule oblongue angulaire, et à trois cellules remplies de semences rondes.

Ce genre de plantes est rangé dans la seconde section de la neuvieme classe de TOURNEFORT, qui renferme les herbes à fleurs de *Lis* découpées en six parties, et dont le calice devient le fruit. Cet Auteur a séparé ce genre de l'*Iris*, parce que sa racine est bulbeuse. Nous pouvons ajoûter que ses feuilles sont en forme de carène, et

que le stigmat de la fleur est long et étroit. Le Docteur LINNÉE a joint les plantes de ce genre, ainsi que le *Sisyrinchium* et l'*Hermodactylus* de TOURNEFORT à celui de l'*Iris*, et les a comprises dans la premiere section de la troisieme classe, qui renferme les plantes, dont les fleurs ont trois étamines et un style. Quoiqu'il n'y ait point de différence essentielle entre les fleurs de ce genre et celles de l'*Iris*; cependant, comme ce dernier embrasse plusieurs especes, il vaut mieux les séparer, d'autant plus que ces plantes different fortement par leur port.

Les especes sont:

1°. *Xiphion* sivè *Xiphium*, *Persicum*, *foliis carinatis*, *caule longioribus*; Iris bulbeux, à feuilles en forme de carène, plus longues que la tige.

Xiphion Persicum præcox, *flore variegato. Tourn. Inst. R. H.* 363; Iris bulbeux printanier de Perse, à fleur panachée. Iris de Perse.

Iris Persica. Linn. Syst. Plant. t. 1. *pag.* 110. *Sp.* 22.

2°. *Xiphion* sivè *Xiphium vulgare*, *foliis subulato - canaliculatis*, *caule brevioribus*; Iris bulbeux à feuilles canelées, en forme d'alêne, plus courte que la tige.

Iris bulbosa, *flore cæruleo - violaceo. C. B. P.* 40; Iris bulbeuse, à fleurs d'un bleu de Violette. Iris d'Espagne.

Iris Xiphium. Linn. Syst. Plant. tom. 1. *p.* 110. *Sp.* 21.

3°. *Xiphion* sivè *Xiphium lati-folium*, *foliis subulato canaliculatis*, *floribus majoribus*; Iris bulbeux, avec des feuilles canelées, en forme d'alêne, et de plus grandes fleurs.

Iris bulbosa, *lati-folia*, *caule donata. Bauh. Pin.* 38.

Xiphion lati-folium, *caule donatum*, *flore cæruleo. Tourn. Inst. R. H.* 363; Iris bulbeux, à larges feuilles, et à tige, avec une fleur bleue. Le faux Hermodacte.

4°. *Xiphion* sivè *Xiphium*, *plani-folium*, *foliis planis*, *caule longioribus*; Iris bulbeux, à feuilles unies, plus longues que la tige.

Iris bulbosa, *lati-folia*, *flore cæruleo. J. B.* 2. 703; Iris bulbeux, à larges feuilles, et à fleur bleue.

Persicum. La premiere espece croît naturellement en Perse; mais on la cultive depuis plusieurs années dans les jardins anglois pour la beauté de ses fleurs: elle a une racine ovale et bulbeuse, de laquelle sortent cinq ou six feuilles d'un vert pâle, creusées en forme de carène, de six pouces environ de longueur sur un de large à la bâse, et terminées en pointe. Entre ces feuilles s'éleve la tige, qui a rarement plus de trois pouces de

hauteur, et qui soutient une ou deux fleurs renfermées dans des spathes. Ces fleurs ont trois pétales érigés, ou étendards, d'un bleu céleste pâle, et trois pétales réfléchis ou tombans, qui sont en-dehors, de la même couleur; mais la levre à un trait jaune, transversal dans le milieu, et sur chaque côté plusieurs taches sombres, avec une plus grosse marque pourpre foncé au fond. Ces fleurs sont odoriférantes, et elles paroissent généralement en Février; ce qui les rend plus agréables.

Vulgare. La seconde espece se trouve dans les parties chaudes de l'Europe. Il y en a plusieurs variétés: la plus commune est à fleurs bleues; mais il y en a à fleurs jaunes, une autre à fleurs blanches, et une autre à fleurs bleues, avec des tombans blancs; une avec des tombans jaunes, une à fleurs violettes et tombans bleus, et plusieurs autres encore: mais celles-ci sont regardées comme des variétés produites par la culture.

La racine de cette espece est bulbeuse: ses feuilles sont creusées et terminées en pointe où leurs deux côtés se rencontrent; elles ne sont pas si longues que la tige de fleurs, qui s'éleve entr'elles, et qu'elles embrassent de leur bâse. Cette tige soutient deux ou trois fleurs, renfermées chacune dans une gaîne séparée au sommet de la tige: elles sont de la même forme que celles de la premiere espece; mais elles different dans leur couleur. Celle-ci fleurit en Mai, et ses semences mûrissent en Août.

Lati-folium. La troisieme espece a des racines bulbeuses plus grosses que celles des précédentes: ses feuilles sont de la même forme que celles de la seconde; mais beaucoup plus larges: la tige de fleurs est près de deux fois plus haute que celle de la précédente; et les fleurs ont plus que le double en grosseur. Quelques personnes croient que celle-ci est une variété de la seconde: mais je suis persuadé qu'elle est une espece distincte; car j'ai élevé pendant plusieurs années un grand nombre de plantes de semences, et je n'en ai jamais vu une seule dégénérer vers la seconde. J'en ai pareillement élevé plusieurs de la seconde espece, et n'en ai jamais vu une seule qui ait paru tendre vers la troisieme.

Il y a beaucoup de variétés de cette espece qui different par la couleur de leurs fleurs. Quelques-unes sont d'un bleu foncé; d'autres d'un pourpre foncé. Les unes ont de belles fleurs panachées, qui font le plus agréable effet, quand elles sont épanouïes: mais elles ne durent pas long-tems, à moins que

la saison ne soit froide, ou qu'elles ne soient à l'ombre. Celle-ci fleurit cinq ou six semaines après la seconde espece ; ce qui prouve encore qu'elle en est spécifiquement différente.

Plani-folium. La quatrieme est originaire de l'Espagne et du Portugal. Sa racine a une enveloppe brune ; elle est blanche en-dedans et d'une saveur douce : ses feuilles, qui ont huit ou neuf pouces de longueur sur plus d'un pouce de largeur à leur bâse, sont presqu'unies; mais, vers leur bâse, elles sont creusées en forme de carêne, terminées en pointe, d'un vert pâle en-dessus, et un peu blanches en-dessous. Les fleurs sont postées sur des pédoncules nuds, qui sortent de la racine, et s'élevent à un pied et demi de hauteur. Chaque fleur est enveloppée dans une gaîne séparée : elles ont la même forme que celles des autres especes; elles répandent une odeur fort agréable, et paroissent en Mai : mais elles sont de peu de durée.

Il y a quatre ou cinq variétés de cette espece qui different par la couleur de leurs fleurs. La plus commune a des fleurs bleues.

Culture. On les multiplie par les rejettons de leurs racines : mais, pour obtenir de nouvelles variétés, il faut les semer de la maniere suivante :

On commence par se procurer des semences de bonnes fleurs. Au commencement de Septembre, on se pourvoit de terrines plates ou caisses percées de plusieurs trous au fond, pour laisser échapper l'humidité, on met sur chaque trou des morceaux de tuile ou des coquilles d'huitres, pour les empêcher de se boucher, on les remplit de terre fraîche, légere et sablonneuse, et on y répand dessus les semences assez épaisses, et le plus également qu'il est possible : on les recouvre d'un demi-pouce environ de la même terre, et l'on place les caisses ou terrines, de maniere qu'elles jouïssent du soleil du matin jusqu'à onze heures ; et si la saison est fort seche, on les arrose de tems en tems.

On peut les laisser dans cette situation jusqu'au milieu d'Octobre : alors on les place à une exposition plus chaude et au plein soleil pendant la plus grande partie du jour, de maniere aussi qu'elles soient à l'abri des fortes gelées. On les laissera dans cet endroit pendant tout l'hiver, en observant de les tenir nettes de mauvaises herbes, et de Mousse, qui, dans cette saison, s'étend aisément sur la surface de la terre dans les pots, quand ils sont exposés en plein air.

Les plantes paroîtront au printems : alors on les arrosera de tems en

en tems, si la saison est seche, et on les tiendra constamment nettes de mauvaises herbes. A mesure que la saison avance, et que le tems devient chaud, on les remet dans leur premiere situation, de maniere qu'elles ne soient exposées qu'au soleil du matin. Quand les feuilles commencent à se flétrir, ce qui a lieu vers le mois de Juin, on enleve les mauvaises herbes et les feuilles mortes, on crible dessus six lignes environ de terre fraîche, et on les laisse toujours dans le même lieu pendant tout l'été: elles n'exigeront alors aucun autre soin, que d'être tenues propres jusqu'au commencement d'Octobre, qui est le tems de les remettre dans leur exposition chaude: on ôte légèrement la surface de la terre, et on en crible de la plus fraîche dessus.

On les laisse dans cette place pendant tout l'hiver comme ci-devant, et au printems on les traite comme il a été prescrit pour les années précédentes.

Quand les feuilles sont flétries, on enleve les bulbes, en passant la terre à travers d'un crible fin, et l'on prépare une planche ou deux de terre fraîche et légere, dans lesquelles on les plante à trois pouces environ de distance en tous sens, et à trois pouces de profondeur: ces planches doivent être tenues constamment nettes de mauvaises herbes et de Mousse, et, si l'hiver est rude, il faut les couvrir de tan pourri ou de chaume de Pois, pour empêcher la gelée d'y pénétrer. Au printems, précisément avant que les plantes commencent à pousser, on remue la surface des planches, et l'on y répand environ six lignes de terre fraîche, ce qui fortifie considérablement les racines.

Au printems et en été, on les tient toujours nettes de mauvaises herbes. A la Saint-Michel, on remue la terre encore une fois, on crible dessus de la terre fraîche comme auparavant, et on observe encore, en hiver et au printems, de tenir les planches nettes; car c'est en cela que consiste presque tout le traitement qu'elles exigent. Au mois de Juin suivant, la plupart de ces racines donneront des fleurs: alors on les examinera soigneusement, et on marquera avec des bâtons toutes celles dont les fleurs sont belles. Aussi-tôt que les feuilles seront mortes, on pourra enlever ces racines, et les planter dans le parterre parmi les autres especes exotiques.

Il faudra laisser subsister les planches de pépiniere, les tenir toujours nettes, et cribler de la nouvelle terre dessus comme ci-devant. L'année suivante, les ra-

cines qui n'auront point fleuri, pousseront des boutons, et l'on pourra connoître celles qui mériteront d'être conservées pour le parterre : on les marquera comme les premieres, et, après la chûte de leurs feuilles, on les enlévera pour les planter avec les autres belles especes dans une plate-bande à l'exposition du Levant, et dans une terre fraîche et légere. Les plantes communes pourront être mêlées avec d'autres fleurs à racines bulbeuses dans les larges plates-bandes du jardin à fleurs, où elles feront une variété agréable.

Les belles plantes, obtenues de semences, se multiplient par rejettons, comme les autres fleurs à racines bulbeuses. On plante ces rejettons dans des plates-bandes séparées des racines à fleurs, où on les laisse un an, jusqu'à ce qu'elles aient assez de force pour fleurir : alors elles peuvent être enlevées pour être placées dans le parterre avec les vieilles racines.

Il n'est pas nécessaire d'enlever de terre ces bulbes plus souvent que chaques deux ans ; ce que l'on doit toujours faire, après que les feuilles sont péries : sans quoi, elles pousseroient de nouvelles fibres, et il seroit alors trop tard pour les ôter. Il ne faut pas non-plus les tenir long-tems hors de terre ; un mois suffit : car, si on les laissoit dehors plus de tems, les bulbes se rétréciroient, et leurs fleurs seroient foibles l'année suivante.

La terre, qui convient le mieux à ces fleurs, est une marne légere et sablonneuse : une terre de pâturage avec le gason, mise en tas jusqu'à ce que l'herbe en soit tout-à-fait pourrie, vaut encore mieux. Car ces bulbes ne se plaisent pas dans un sol riche et mêlé de fumier. Il ne faut pas non-plus les planter dans un lieu trop exposée au soleil : car, dans une pareille situation, les fleurs ne conservent que peu de jours leur beauté, et leurs racines seroient exposés à périr. Mais, dans une plate bande, où le soleil ne donne que jusqu'à onze heures, elles profitent et fleurissent extrêmement bien, sur-tout si le sol n'est ni trop humide, ni trop sec.

Il faut conserver les graines des plus belles fleurs, et les semer chaque année : par ce moyen, on obtiendra toujours de nouvelles variétés, dont quelques-unes surpasseront de beaucoup les anciennes.

L'Iris de Perse est fort estimée par rapport à l'extrême beauté de ses fleurs, et parce qu'elles paroissent de bonne heure au printems; car elles sont toujours dans leur perfection au mois de Fevrier ou

au commencement de Mars suivant que la saison est plus ou moins avancée, et alors il y a peu d'autres plantes en fleurs.

On peut multiplier celles-ci par semences comme les autres espèces; mais les caisses dans lesquelles on les répand, doivent être mises en hiver sous un vitrage de couche, pour les abriter des fortes gelées, parce que ces plantes étant jeunes sont un peu délicates. Je n'ai jamais pu obtenir de variétés avec les semences de cette espece, et leurs fleurs ont toujours été les mêmes.

On multiplie aussi ces plantes par rejettons de la même maniere que les autres; mais leurs racines ne doivent être transplantées que tous les trois ans: on ne doit pas non-plus les tenir trop long-tems hors de terre, parce qu'elles se rétrécissent, et périssent bientôt. Cette espece étoit autrefois plus commune dans les jardins des environs de Londres, qu'elle ne l'est à présent. Je soupçonne qu'elle n'a été détruite que parce que l'on y laissoit les racines trop long-tems sur la terre.

XYLON. *V.* Bombax.

XYLOSTEUM. *V.* Lonicera Pyrenaïca. L.



Yeble, *ou* PETIT SUREAU. *Voyez* SAMBUCUS HUMILIS.

YEUSE *ou* CHÊNE VERT. *V.* ILEX.

YUCCA. *Dillen. Gen. Nov.* 5. *Lin. Gen. Plant.* 388 ; Cordyline. *Roy. Lug. Prod.* 22 ; Yucca des Indes *ou* l'Eguille d'Adam.

Caracteres. La fleur qui n'a point de calice, est en forme de cloche, et composée de six larges pétales, dont les onglets sont joints, et de six étamines courtes, réfléchies, et términées par de petites anthères : son germe est oblong, à trois angles, plus long que les étamines, sans aucun style, et couronné par un stigmat obtus, et à trois sillons ; il se change dans la suite en une capsule oblongue, triangulaire, et divisée en trois cellules remplies de semences comprimées, et disposées les unes sur les autres en deux rangs.

Ce genre de plantes est rangé dans la premiere section de la sixieme classe de LINNÉE, qui comprend celles dont les fleurs ont six étamines et un style.

Les especes sont :

1°. *Yucca gloriosa, foliis integerrimis. Vir. Cliff.* 29. *Kniph. cent. n.* 100 ; Yucca à feuilles entieres.

Yucca foliis Aloës. C. B. P. 91 ; Yucca à feuilles d'Aloës, communément nommée l'*Eguille-d'Adam.*

Cordyline foliis pungentibus, integerrimis. Roy. Lugd.-B. 22.

2. *Yucca Aloï-folia, foliis crenulatis, strictis. Linn. Sp. Plant.* 319 ; Yucca à feuilles étroites, légerement crenelées.

Yucca arborescens, foliis rigidioribus, rectis, serratis. Dill. Hort. Elth. 435 ; Yucca en arbre, à feuilles droites, roides & sciées.

Aloë Yuccæ foliis, caulescens. Pluk. Alm. 19. *t.* 256. *f.* 4 ; Yucca à feuilles d'Aloës.

3. *Yucca Draconis, foliis crenatis, nutantibus. Linn. Sp. Plant.* 319 ; Yucca à feuilles penchées et crenelées.

Draconi arbori affinis Americana. Bauh. Pin. 506.

Cordyline foliis pungentibus, crenatis. Roy. Lugd-B. 22.

Yucca Draconis, folio serrato. Hort. Elth. 437 ; Yucca serpentaire en arbre, à feuilles sciées, ou *Yucca farineux.*

4. *Yucca filamentosa, foliis serrato-filamentosis. Linn. Sp. Plant.* 319 ; Yucca à feuilles sciées, et garnies de filets.

Yucca foliis filamentosis. Mor. Hist. 2. p. 419 ; Yucca à feuilles garnies de filamens.

Gloriosa. La premiere de ces plantes, qui est originaire de la Virginie, et des autres parties de l'Amérique, est depuis long tems cultivée dans les jardins anglois, où on la tenoit autrefois dans l'Orangerie, parce qu'on la croyoit trop délicate pour pouvoir supporter en plein air le froid de nos hivers ; mais depuis quelques années, ces plantes ont été mises en pleine terre dans un sol sec, où elles ont résisté aux plus grands froids.

Cette espece s'éleve rarement au-dessus de deux pieds et demi ou trois pieds de hauteur. Sa tige est garnie presque jusqu'à terre de feuilles larges, roides, et semblables à celles de l'Aloës ; mais plus étroites, d'un vert foncé, et terminées par une épine aiguë et noire.

Cette plante produit fréquemment des panicules de fleurs qui sortent du centre des feuilles. Les tiges qui s'élevent à trois pieds de hauteur, poussent de tous côtés des branches qui s'étendent à une distance considérable. Les fleurs sont placées fort éloignées les unes des autres sur les tiges ; ce qui les rend moins apparentes que celles des autres especes. Elles sont blanches en-dedans, et chaque pétale est marqué en-dehors d'une raie pourpre ; elles sont en forme de cloche, et pendent vers le bas : elles paroissent en Août et en Septembre ; mais elles ne produisent point de semences en Angleterre.

Aloï folia. La seconde espece s'éleve à la hauteur de dix à douze pieds, avec une tige épaisse, rude, charnue et garnie d'une tête ou touffe de feuilles au sommet. Ces feuilles sont plus étroites, plus roides que celles de l'espece précédente, d'un vert plus clair, légèrement sciées sur leurs bords, et terminées par des épines aiguës. La tige des fleurs sort du centre des feuilles, et s'éleve à deux ou trois pieds de hauteur, et pousse des branches au-dehors en forme de pyramide. Les fleurs, qui sont sessiles sur les branches, et qui forment un épi régulier, sont d'un pourpre brillant en dehors, et blanches en dedans ; ce qui leur donne une belle apparence. Elles se montrent dans le même-tems que celles de la premiere, mais moins souvent. Quand cette plante a produit ses fleurs, la tête périt, et il en repousse une ou deux nouvelles, qui sortent sur le côté de la tige au-dessous de la vieille.

Draconis. La troisieme espece croît naturellement dans la Caroline

septentrionale, d'où ses semences m'ont été envoyées sous le titre de *Graines à l'huile*. Les tiges de celles-ci s'élevent à trois ou quatre pieds de haut; ses feuilles sont étroites, d'un vert foncé, penchées vers le bas, sciées sur leurs bords, et terminées en épine aiguë. Je n'ai jamais vu les fleurs de cette espece; mais on m'a assuré qu'elles étoient blanches.

Filamentosa. L'espece à filamens est moins commune dans les jardins anglois que les autres; mais comme elle est originaire de la Virginie, on peut aisément la tirer de ce pays. Sa tige et ses feuilles ressemblent à celles de la premiere espece; mais ses feuilles sont obtuses, et n'ont point d'épine à leur extrémité.

La tige qui s'éleve à cinq ou six pieds de haut, est généralement garnie dans presque toute sa longueur de fleurs plus grosses et plus blanches que celles des autres especes, et qui sont sessiles à la tige. Les côtes des feuilles sont ornées de longs filets qui pendent vers le bas.

Culture. On multiplie toutes ces plantes ou par semences quand on a pu s'en procurer, ou par des rejetons ou des têtes prises sur les vieilles plantes, comme on le fait pour les Aloës.

On répand leurs graines dans des pots remplis d'une terre fraîche et légere, et on les plonge dans une couche de chaleur modérée, où les Plantes pousseront cinq ou six semaines après. Lorsqu'elles ont atteint la hauteur de deux ou trois pouces, on les met chacune séparément dans de petits pots remplis d'une même terre fraîche et légere, et on les plonge dans une couche chaude, en observant de leur donner beaucoup d'air, et de les arroser à proportion de la chaleur de la saison, et de la couche où elles sont placées.

En Juillet, il faut les accoutumer par dégré à supporter l'air ouvert, auquel on les expose ensuite tout-à-fait pour les endurcir avant l'hiver. On les place dans une situation bien abritée, où l'on pourra les laisser jusqu'au commencement d'Octobre, pour les distribuer alors dans l'Orangerie parmi les especes d'Aloës les plus dures, et on les traite comme il a été prescrit pour ces mêmes Aloës, auxquels je renvoie le Lecteur.

Quand ces plantes ont acquis de la force, celles de l'espece commune, ainsi que celles de l'espece à filasse, peuvent être mises dans une plate-bande chaude, où elles supporteront très-bien le froid de nos hivers communs; mais les autres doivent être tenues dans des pots, pour pouvoir les mettre à

l'abri en hiver. Si on les traite comme le grand Aloës d'Amérique, elles réussiront très bien.

Les rejetons pris sur les vieilles plantes, doivent être tenus dans un endroit sec pendant une semaine ou dix jours avant de les planter, afin que leur blessure puisse se sécher, sans quoi ils seroient sujets à pourrir par l'humidité.

Comme la seconde et troisieme especes ne poussent pas autant de rejetons que les premiere et quatrieme, pour les multiplier, on peut couper les têtes en Juin, et les planter après avoir fait sécher les parties blessées. Ces têtes prendront bientôt racine, pourvu que les pots soient placés dans une couche de chaleur modérée; et en les coupant, on fera pousser de nouveaux rejetons: de sorte que par cette méthode, on peut obtenir des plantes en abondance.



Z.

ZANTHOXYLUM. *Voyez* XANTHOXYLUM.

ZEA. *Linn. Gen. Plant.* 926. Maïs. *Tourn. Inst. R. H.* 531. *Tab.* 303. 304. 305; Bled de Turquie, Bled d'Inde *ou* Maïs.

Caracteres. Cette plante a des fleurs mâles et des fleurs femelles éloignées sur le même pied. Les fleurs mâles qui sont disposées en épis clairs, ont des calices ovales, oblongs et remplis de paille, qui s'ouvrent en deux valves, et renferment chacune deux fleurs. Elles ont deux nectaires courts et comprimés, avec trois étamines semblables à des poils, et terminées par des antheres quadrangulaires, qui s'ouvrent au sommet en quatre cellules. Les fleurs femelles sont placées au-dessous des mâles, disposées en gros épis, et enveloppées de feuilles: elles ont des calices épais, remplis de paille, à deux valves, courtes, larges, membraneuses et persistantes, avec un petit germe et un style mince, couronné par un stigmat simple et velu vers la pointe. Le germe devient ensuite une semence ronde, comprimée, angulaire à la bâse, et à moitié renfermée dans son propre receptacle.

Ce genre de plantes est rangé dans la troisieme section de la vingt-unieme classe de LINNÉE, avec celles qui ont des fleurs mâles et femelles à de certaines distances sur la même racine, et dont les fleurs mâles ont trois étamines.

Les especes sont:

1. *Zea Americana, caule altissimo, foliis latioribus, pendulis, spicâ longissimâ*; Bled de Turquie avec une tige très-élevée, des feuilles très-larges et pendantes, et un très-long épi.

Mays granis aureis. Tourn. Inst. R. H.; Maïs des Indes, à graines jaunes.

Frumentum Indicum. Cam. Epit. 186. *Dod. Pempt.* 509.

Zea Alba, caule graciliore, foliis carinatis, pendulis, spicâ longâ, gracili; Bled de Turquie, avec des tiges plus minces, des feuilles creusées dans le milieu et pendantes, et un épi long et mince.

Mays granis albicantibus. Tourn. Inst. R. H. 531; Maïs des Indes, à graines blanches.

3. *Zea vulgaris, caule humiliori, foliis carinatis, pendulis, spicâ breviori*; Bled de Turquie, avec une tige plus basse, des feuilles en forme

forme de carene, et un épi plus court.

Maïs spicâ aureâ et albâ. Tourn. Inst. R. H. 331 ; Maïs à épi jaune et blanc.

Ces trois especes ont été généralement regardées comme n'étant que des variétés de la même ; mais, d'après une longue expérience, je puis assurer qu'elles sont distinctes et différentes, et qu'elles ne changent point par la culture.

Americana. La premiere qui croît naturellement dans les Isles de l'Amérique, a une tige très-grosse, forte, et de dix ou douze pieds de hauteur. Ses feuilles sont longues, larges, penchées vers le bas, et fortifiées par une côte principale, large et blanche. Les fleurs mâles sortent en épis branchus sur le haut des tiges : ces épis ont huit ou dix pouces de longueur. Les fleurs femelles qui sont produites au bas des feuilles sur le côté de la tige, sont disposées en épis serrés, longs, épais, et fortement couvertes de guaînes ou spathes minces. Vers l'extrémité de ces enveloppes pend un petit paquet de filamens, que l'on croit destiné à recevoir et conduire la poussiere fécondante des fleurs mâles, jusqu'aux germes des femelles.

Quand les semences de cette espece sont mûres, les épis ont neuf ou dix pouces, et quelquefois un pied de longueur ; mais elles mûrissent rarement en Angleterre.

Je n'ai vu aucune variété de couleurs dans cette espece, quoique vraisemblablement elle doive donner les mêmes que les autres en couleur et en graines ; mais comme celle ci est moins commune en Europe, nous ne la connoissons pas si bien.

Alba. La seconde espece qu'on cultive en Italie, en Espagne et en Portugal, a des tiges plus minces que celles de la précédente, et rarement de plus de six ou sept pieds de haut. Ses feuilles sont plus étroites que celles de la premiere, et creusées en forme de carène. Leur extrémité est penchée vers le bas. Les épis des fleurs mâles sont plus courts. Les épis de la graine sont plus minces, et n'ont au plus que six ou sept pouces de longueur. Ces graines ne parviennent pas en maturité en Angleterre, à moins que la saison ne soit chaude, et qu'elles n'aient été semées de bonne heure dans un sol et à une exposition chaude.

Vulgaris. On cultive la troisieme espece dans les parties septentrionales de l'Amérique, ainsi qu'en Allemagne. Ses tiges sont minces, et s'élevent rarement à plus de quatre pieds de hauteur. Ses feuilles, qui sont plus courtes et plus

étroites que celles des deux espèces précédentes, sont creusées en forme de carène, et leurs sommets penchent vers le bas. Les épis des fleurs mâles sont courts, et ceux de la graine n'ont gueres que quatre ou cinq pouces de longueur. Comme les graines de cette espece mûrissent parfaitement bien en Angleterre, et en aussi peu de tems que l'Orge, on peut l'y cultiver avec avantage.

Il y a plusieurs variétés des deux dernieres especes, qui different par la couleur de leurs graines. La plus commune est d'un blanc jaunâtre; mais il y en a quelques-unes d'un jaune foncé, d'autres pourpre, et quelquefois avec des graines de plusieurs couleurs, entre-mêlées sur le même épi, quand les différentes variétés sont plantées l'une près de l'autre, et que la poussiere fécondante peut se mêler: mais lorsque ces variétés sont placées à une distance convenable les unes des autres, la récolte est semblable à la semence qu'on a employée. On ne cultive pas beaucoup ces plantes en Angleterre pour l'usage; mais en Italie et en Allemagne les pauvres gens en font leur nourriture, ainsi que dans plusieurs parties du nord de l'Amérique, où on la traite de la maniere suivante.

On laboure d'abord la terre au printems; et après l'avoir nivelée, on y trace des lignes. On éleve de petites hauteurs, à trois ou quatre pieds de distance, et on met dans chacune trois ou quatre bonnes semences, que l'on couvre d'un pouce environ de terre: on fait ensuite la même chose sur la ligne qui se trouve à quatre pieds plus loin, jusqu'à ce que toute la piece de terre soit remplie. Suivant cette méthode, six pintes de semences suffisent pour un acre de terre, qui produit communément cinquante boisseaux de ce bled, si le sol est bon.

En semant cette graine, on observe de séparer les couleurs qui, par ce moyen, rendent toujours la même espece; mais l'expérience a prouvé qu'en les entre-mêlant, elles produisent un mélange de toutes les especes dans chaque rang, et souvent dans le même épi. Quelques personnes assurent même qu'elles se mêlent les unes avec les autres à la distance de quatre ou cinq perches, s'il n'y a pas entr'elles quelques haies élevées ou des bâtimens.

Il n'y a rien de plus important dans le traitement de cette graine, que de la tenir nette de mauvaises herbes, en houant souvent la terre. Quand les tiges ont fait beaucoup de progrès, on éleve la terre autour de chaque plante pour la for-

tifier, et conserver l'humidité sur les racines pendant un tems considérable.

Quand la graine est mûre, on coupe les tiges sur terre; et après en avoir séparé les épis, on étend les tiges au soleil pour les faire sécher et durcir, afin de pouvoir en faire des haies et des apentis semblables à ceux qu'on fait en Angleterre avec des roseaux: ce qui est fort utile dans les pays chauds; et quand le fourrage est rare, on en nourrit le bétail en vert, dès que les graines sont récoltées.

On porte cette graine au moulin pour en tirer la farine. En Amérique, en Italie et en Allemagne les pauvres en font du pain, et dans quelques pays chauds, les habitans ratissent les épis entiers, en apprêtent les graines de différente maniere, et en préparent plusieurs mêts; mais ceux qui ne sont point accoutumés à cette nourriture, la trouvent insipide: cependant, dans les tems de disette, cette graine vaut mieux pour les pauvres que la farine de Feves, ou d'autres especes dont on fait usage en Angleterre. En tout tems, elle est une nourriture saine pour le bétail, les porcs, et les volailles; de sorte que dans des terres légeres et sablonneuses où les Feves et les pois ne réussissent pas bien, on peut cultiver cette graine avec avantage.

On peut la cultiver à moins de frais, en se servant de la houe à cheval; car cette façon de remuer la terre paroît être particulièrement faite pour ceste espece de plante; c'est-pourquoi, je vais donner la méthode dont on s'est servi avec la houe à cheval, et qui a réussi au-delà de toute attente.

Le terrein qui fut destiné à cette culture, étoit léger, sablonneux, et point du tout riche. Il fut labouré profondément avant l'hiver, et mis en faîtage jusqu'au printems: alors on le hersa bien, on en brisa les mottes; et au commencement d'Avril, on le laboura pour la seconde fois. Après l'avoir nivelé et hersé ensuite pour le rendre uni, on répandit les semences dans des rigoles éloignées de quatre pieds, et à un pied environ de distance entr'elles.

Quand les plantes eurent acquis trois pouces de hauteur, on en enleva quelques-unes avec la houe à main dans les endroits où elles étoient trop serrées, et on laboura les intervalles des rangs peu profondément, pour détruire les mauvaises herbes. Lorsque les tiges furent plus avancées, on laboura plus profondément, et l'on tira la terre sur chaque côté des plantes.

Dès que les mauvaises herbes commencerent à réparoître, on laboura pour la troisieme fois, afin de les détruire : ce dernier travail rendit la terre nette jusqu'à la maturité de la graine, parce que la saison n'étoit point humide ; car autrement il auroit fallu un quatrieme labour pour y parvenir. Chaque tige produisit depuis trois jusqu'à six épis de graines ; ce qui donna un bénéfice considérable.

On seme ce Bled à-peu-près dans le même-tems que l'Orge ; savoir, dans une terre légere et chaude, à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril ; et dans une terre froide, au milieu ou à la fin d'Avril : car dans cette espece de terre, cette graine est sujette à pourrir, sur-tout si la saison est humide. Si l'on admet les grosses especes dans un jardin par curiosité, on doit les semer sur une couche de chaleur modérée, au commencement de Mars. Quand les plantes sont assez fortes pour être enlevées, on les transporte sur une autre couche tempérée, pour les faire avancer ; mais il ne faut pas les tenir trop couvertes, de crainte qu'elles ne viennent à filer. Quand le tems est doux, on les accoutume à supporter l'air ouvert ; et au commencement de Mai, on les enleve en motte : on les place dans une plate-bande chaude, à trois ou quatre pieds de distance, et on les arrose soigneusement si le tems est sec, jusqu'à ce qu'elles aient poussé de nouvelles racines. Après quoi, elles n'exigent plus aucun autre soin que d'être tenues nettes de mauvaises herbes. Si l'année est chaude, ces plantes perfectionnent leurs graines en automne.

ZÉDOAIRE. *Voyez* Costus Arabicus.

ZÉDOAIRE Rond, *ou* GALENGA. *V.* KAMPFERIA.

ZINZIBER. *V.* Amomum.

ZIZIPHORA. *Linn. Gen. Plant.* 33. Clinopodium. *Tourn. Inst. R. H.* 194. *Tab.* 92 ; Basilic des champs.

Caracteres. Le calice de la fleur est long, rude, cylindrique, et légèrement divisé en cinq parties sur ses bords. La fleur qui est en masque, a un tube long et cylindrique. La levre supérieure est ovale, réfléchie et entiere. La levre inférieure ou barbe est partagée en trois segmens égaux : elle a deux étamines étendues, et terminées par des antheres oblongues, avec un germe divisé en quatre parties, qui soutient un style hérissé, et couronné par un stigmat à pointe aiguë et réfléchie. Ce

germe se change dans la suite en quatre semences oblongues, qui mûrissent dans le calice.

Ce genre de plantes est rangé dans la premiere section de la seconde classe de LINNÉE, qui comprend celles dont les fleurs ont deux étamines et un style.

Les especes sont :

1. *Ziziphora capitata, capitulis terminalibus, foliis ovatis. Linn. Sp. Plant.* 31. *Kniph. Orig. Cent.* 8. *n.* 100. *Pall. It.* 2. *p.* 522; Ziziphora avec des têtes qui terminent les tiges, et des feuilles ovales.

Clinopodium fistulosum, pumilum, Indiæ occidentalis, summo caule floridum. Pluk. Alm. 111; Basilic des champs bas et fistuleux, originaire des Indes occidentales, et produisant des fleurs sur le sommet de la tige.

Thymus humilis lati-folius. Buxb. Cent. 3. *p.* 28. *t.* 51. *f.* 1.

2. *Ziziphora tenuior, floribus lateralibus, foliis lanceolatis. Linn. Sp. Plant.* 31; Ziziphora à fleurs placées sur les côtés de la tige, et à feuilles en forme de lance.

Acinos Syriaca, folio mucronato, capsulis hirsutis. Mor. Hist. 3. *p.* 404; Ziziphora de Syrie, avec une feuille à pointe aiguë, et une capsule velue.

3. *Ziziphora Hispanica, floribus lateralibus, foliis inferioribus lineari-lanceolatis, summis ovato-mucronatis*; Ziziphora avec des fleurs disposées sur les côtés des tiges, dont les feuilles du bas sont linéaires, et en forme de lance, et celles du haut ovales et terminées en longues pointes.

4. *Ziziphora Alpina, foliis lanceolatis, floribus terminalibus. Linn. Hort. Cliff.* 305; Basilic des champs des Alpes, avec des feuilles en forme de lance, et des fleurs qui terminent les tiges.

Clinopodium Alpinum, Roseum, Satureïæ foliis. Boccon. Mus. 119; Basilic des Alpes, avec des têtes comme la Rose, et des feuilles de Sarriete.

Capitata. La premiere espece, qui est annuelle, croît naturellement dans la Virginie. Sa tige quarrée est de quatre pouces environ de hauteur, pousse depuis le bas des branches latérales, opposées, et terminées par un paquet de petites fleurs, entourées de feuilles ovales, et terminées en pointe aiguë. Les fleurs ont un calice mince et cylindrique, hors duquel elles paroissent à peine : elles sont de couleur de pourpre, et n'ont que deux étamines. Ces fleurs paroissent dans les mois de Juin, Juillet et Août, et leurs semences mûrissent environ six semaines après.

Tenuior. La seconde espece se trouve en Espagne, et dans le Levant : elle pousse plusieurs tiges minces, ligneuses, d'un pied environ de hauteur, et garnies de feuilles en forme de lance, à-peu-près de la longueur de celles de Sarriete, et d'une odeur semblable. Les fleurs qui naissent en têtes verticillées autour des tiges, ressemblent à celles de la précédente, et paroissent dans la même saison.

Hispanica. Les semences de la troisieme espece m'ont été données par le Docteur ROUSSEL, qui les a tirées d'Alep : elle s'éleve à huit ou neuf pouces de hauteur. Ses tiges poussent des branches dans toute leur longueur. Les feuilles du bas sont étroites et velues ; celles du haut sont ovales, et finissent en-dehors en pointe aiguë. Les fleurs sont verticillées, et semblables à celles de l'espece précédente. Toutes les parties de cette plante ont une odeur de Pouliot.

Alpina. La quatrieme espece est originaire des Alpes et de l'Apennin. Ses tiges qui s'élevent à six pouces environ de hauteur, sont garnies de petites feuilles en forme de lance, et opposées. Les fleurs sont rassemblées en un paquet au sommet des tiges : elles sont de la même forme et de la même couleur que celles de la premiere, et entourées de feuilles en forme de lance.

Culture. Toutes ces plantes sont annuelles, et on ne peut les multiplier que par graines. On les seme dans une plate-bande de terre légere au printems ou en automne. Celles qui poussent en automne, résistent au froid de l'hiver, et deviennent beaucoup plus grandes que celles du printems ; mais ni les unes ni les autres ne s'élevent fort haut. Il faut les semer en place ; car elles ne profitent pas bien quand elles sont transplantées, à moins qu'on ne les enleve en motte. Ces plantes ont une odeur forte et aromatique, qui approche un peu de celle de la Sarriete d'été ; mais comme elles ont peu de beauté, on les cultive rarement, si ce n'est dans les jardins de Botanique pour la variété.

Les semences des plantes qui poussent en automne, mûrissent en Juillet et en Août ; mais celles du printems ne se perfectionneront pas avant la fin d'Août ou au commencement de Septembre. Si l'on donne à ces graines le tems de se répandre, elles produiront des plantes qui n'exigeront aucun autre soin, que d'être tenues nettes de mauvaises herbes, et éclaircies où elles seront trop serrées.

ZIZIPHUS. *Tourn. Inst. R. H.*

627. *Tab.* 403. Rhammus. *Linn. Gen. Plant.* 235 ; Jujubier *ou* Gingeole.

Caracteres. La fleur n'a point de calice ; la corolle est monopétale, en forme d'entonnoir , étendue, ouverte au sommet , et découpée en quatre ou cinq segmens : elle a cinq étamines en forme d'alêne, dont les bâses sont insérées dans le pétale, et qui sont terminées par de petites antheres. La fleur a un germe ovale, qui soutient deux styles minces , couronnés par des stigmats obtus, et se change dans la suite en une baie oblongue et ovale, qui renferme une noix simple de la même forme, et à deux cellules, dans chacune desquelles est une semence oblongue.

Ce genre de plantes est rangé dans la septieme section de la vingt-unieme classe de Linnée, qui comprend les arbres et les arbrisseaux qui produisent des fleurs en Rose, dont le pointal devient un fruit pregnant avec une semence pierreuse. Le Docteur Linnée a joint ce genre au Rhamnus, qu'il a rangé dans la premiere section de sa cinquieme classe , dans laquelle sont comprises les plantes dont les fleurs ont cinq étamines et un style ; mais les fleurs de ces plantes ayant deux styles, devroient être séparées du Rhamnus.

Les especes sont :

1. *Ziziphus Jujuba, aculeis geminatis, rectis, foliis oblongo-ovatis, serratis;* Jujubier avec des épines érigées, et disposées par paires, et des feuilles oblongues, ovales et sciées.

Jujuba sylvestris. Bauh. Pin. 446.

Ziziphus. Dod. p. 807 ; Jujubier commun.

Rhamnus Ziziphus. Linn. Syst. Plant. t. 1. *p.* 546. *Sp.* 23.

2. *Ziziphus sylvestris, aculeis geminatis, altero recurvo, foliis ovatis, nervosis;* Jujubier avec des épines jumelles , dont une est recourbée , et des feuilles ovales et nerveuses.

Ziziphus sylvestris. Tourn. Inst. 627; Jujubier des forêts.

Rhamnus lotus. Linn. Syst. Plant. t. 1. *p.* 544. *Sp.* 18.

3. *Ziziphus Œnoplia, aculeis solitariis, recurvis, pedunculis aggregatis, foliis cordato-rotundis, nervosis, subtùs tomentosis;* Jujubier avec des épines solitaires et recourbées, des pédoncules en grappes, et des feuilles rondes en forme de cœur, nerveuses, et cotonneuses en-dessous.

Jujuba aculeata, nervosis foliis, infrà sericeis, flavis. Burm. Zeyl. 131 ; Jujubier épineux, avec des feuilles nerveuses, soyeuses et jaunes en-dessous.

Rhamnus Œnophia. Linn. Syst. Plant. t. 1. p. 545. Sp. 22.

4. *Ziziphus Africana, aculeis geminatis, rectis, foliis ovatis, nervosis*; Jujubier avec des épines doubles et droites, et des feuilles ovales et nerveuses.

Rhamnus spina Christi. Linn. Syst. Plant. t. 1. p. 546. Sp. 24.

Œnoplia spinosa. Bauh. Pin. 477. Clus. Hist. 2. p. 313.

Nabia paliurus, Athenæi credita. Alp. Ægypt. 16. t. 19.

Jujube, sivè Ziziphus Africana, mucronatis foliis, spinâ gemellâ. Pluk. Alm. 199; Jujubier d'Afrique, avec des feuilles pointues, et des épines doubles.

Jujuba. La premiere espece croît naturellement dans les parties chaudes de l'Europe : elle a une tige ligneuse, qui se divise en branches courbées, irrégulieres, et armées de fortes épines érigées à chaque nœud. Ses feuilles, qui ont deux pouces de longueur sur un de large, sont légèrement sciées sur leurs bords, et portées sur de courts pétioles. Ses fleurs sont sessiles, et sortent deux ou trois ensemble du même bouton sur les côtés des tiges : elles sont petites, jaunes, et produisent un fruit ovale, de la grosseur d'une Prune médiocre, d'un goût un peu doux et visqueux, et qui renferme un noyau dur, oblong, et pointu aux deux extrémités.

Le fruit de cet arbre étoit autrefois d'usage en Médecine : on le regarde comme pectoral, et propre à calmer la toux, les pleurésies, et les humeurs chaudes et violentes; mais on en trouve rarement aujourdhui dans les boutiques. En Italie et en Espagne, on sert ce fruit sur les tables au dessert pendant l'hiver, comme une confiture seche.

Sylvestris. La seconde espece se trouve aux environs de Tunis en Afrique. Ses tiges minces et ligneuses poussent plusieurs branches foibles, couvertes d'une écorce grise et armées d'épines, qui sortent par paires à chaque nœud. L'une de ces épines est longue et érigée, et l'autre courte et recourbée. Les feuilles sont petites, ovales, veinées, d'un demi-pouce de longueur, sur autant de largeur, et sessiles aux branches. Comme je n'ai pas vu les fleurs de cette espece, je ne puis donner une plus ample description de cette plante.

Œnoplia. La troisieme espece, qui est originaire des Indes, s'éleve avec des tiges d'arbrisseau à la hauteur de dix à douze pieds, et pousse plusieurs branches minces, couvertes d'une écorce jaunâtre, et armées à chaque nœud d'épines

solitaires

solitaires et resourbées. Ses feuilles sont rondes, en forme de cœur, de deux pouces environ de longueur, sur autant de large, dentelées aux pétioles, à trois veines longitudinales, et couvertes d'un duvet jaunâtre en-dessous. Les fleurs sortent en paquets des aîles des branches : elles sont petites, jaunâtres, et produisent un fruit ovale, du volume d'une petite Olive, et qui renferme un noyau de la même forme.

Africana. La quatrieme espece se trouve en Syrie, d'où ses semences m'ont été envoyées. Sa racine pousse plusieurs tiges d'arbrisseau, qui se divisent en branches minces, armées d'épines droites, et postées par paires à chaque nœud. Ses feuilles sont petites, ovales, veinées, alternes, et postées sur de fort courts pétioles. Ses fleurs sont petites, jaunes, et sortent sur le côté des branches. Son fruit est rond, et de la grosseur d'une Prunelle sauvage.

Culture. On conserve ces plantes dans quelques jardins curieux, seulement pour la variété; car elles ne produisent point de fruits en Angleterre. La premiere et la quatrieme, qui sont les plus dures, subsistent rarement pendant l'hiver en Angleterre, même étant plantées contre une muraille exposée au midi. J'en ai conservé dans cette situation pendant deux ou trois ans, parce que les hivers étoient doux; mais elles ont ensuite été détruites par une forte gelée. On peut les multiplier en plantant leurs noyaux, aussi-tôt qu'ils sont mûrs, dans des pots remplis d'une terre fraîche et légere. On tient ces pots en hiver sous un vitrage ordinaire de couche chaude, et à l'abri des fortes gelées. Au printems, on plonge les pots dans une couche de chaleur modérée, qui fera germer ces semences. Quand les plantes paroissent, on les accoutume par dégrés au plein air, auquel on les expose au mois de Juin, en les plaçant contre une haie dans un tems fort sec, et on les arrose souvent.

On peut les laisser dans cette situation jusqu'au commencement d'Octobre, pour les mettre alors dans une Orangerie, ou sous un vitrage de couche chaude, afin qu'elles soient à l'abri des fortes gelées; mais il faut leur donner autant d'air qu'il est possible dans les tems doux.

Pendant l'hiver, on les arrose de tems en tems, jusqu'à ce que leurs feuilles soient tombées; ce qui arrive toujours dans cette saison. Mais après, il faut leur ménager les arrosemens; car l'humidité pourrit les tendres fibres de leurs racines, et fait périr les plantes.

Au mois de Mars, précisément avant qu'elles commencent à pousser, on les transplante chacune séparément dans de petits pots remplis d'une terre fraîche et légere : on les plonge dans une couche de chaleur modérée, pour leur faire prendre plutôt racine ; et au mois de Mai, on les accoutume par dégrés en plein air, auquel on les expose bientôt après.

C'est ainsi que doivent être traitées ces plantes, tandis qu'elles sont jeunes, parce qu'alors elles sont délicates ; mais après trois ou quatre années, on peut en placer quelques-unes en pleine terre, contre une muraille ou palissade chaude, où elles supporteront assez bien le froid de nos hivers ordinaires, si elles sont dans un sol sec ; mais dans les fortes gelées, elles exigent un abri, et il sera prudent d'en conserver une ou deux dans des pots, pour les placer dans l'Orangerie en hiver.

On peut aussi multiplier ces plantes au moyen des rejetons que les vieux arbres poussent souvent ; mais ces rejetons ne produisent jamais de si fortes racines que les plantes de semences, et ne réussissent pas aussi-bien : c'est-pourquoi, on ne les multiplie gueres de cette maniere.

La seconde espece étant moins dure que la premiere, il est nécessaire de la tenir en pots, et de la placer en hiver dans une Orangerie, où on la traite comme les autres plantes exotiques dures ; mais on ne doit pas trop l'arroser dans cette saison, sur-tout après qu'elle a perdu ses feuilles.

On multiplie cette espece par ses graines, qu'il faut se procurer du pays où elle croît naturellement. On les seme dans des pots remplis de terre légere, et on les plonge dans une couche chaude de tan, qui fera paroître les plantes dans l'espace de six semaines, si les semences sont bonnes. Quand elles commencent à avancer, on les endurcit par dégrés, et au mois de Juin, on peut les placer en plein air dans une situation abritée ; mais en automne, on les met à couvert pour tout l'hiver. Au printems, et avant qu'elles commencent à pousser leurs feuilles, on les transplante avec soin chacune séparément dans de petits pots, que l'on plonge dans une couche de chaleur modérée, pour leur faire pousser de nouvelles racines. En été, on les expose au-dehors, et en hiver on les enferme dans l'Orangerie.

Les troisieme et quatrieme especes, qui sont plus délicates que la precédente, ne réussiroient pas dans ce pays sans le secours d'une serre chaude. On les multiplie de la même maniere que la précé-

dente; mais les plantes doivent être traitées plus délicatement: car il ne faut pas les exposer entièrement au plein air, dans aucun tems de l'année. Pendant l'été, il faut leur procurer beaucoup d'air dans le tems chaud, et en hiver on les tient dans une serre chaude.

ZYGOPHYLLLUM. *Linn. Gen. Plant.* 474. Fabago. *Tourn. Inst. R. H.* 258. *Tab.* 135; faux Caprier.

Caracteres. Le calice de la fleur est composé de cinq feuilles ovales et obtuses. La corolle a cinq pétales obtus, plus longs que le calice, et dentelés à leur extrémité. Elle a un nectaire fermé, qui contient un germe composé de plusieurs petites écailles ou feuilles, auxquelles sont fixées les bâses des étamines. La fleur a dix étamines en forme d'alêne, terminées par des antheres oblongues, avec un germe oblong, qui soutient un style en alêne, couronné par un stigmat simple, et se change ensuite en une capsule ovale, à cinq angles, et à cinq cellules, qui renferment plusieurs semences rondes.

Ce genre de plantes est rangé dans la premiere section de la dixieme classe de LINNÉE, qui comprend celles dont les fleurs ont dix étamines et un style.

Les especes sont:

1. *Zygophyllum Fabago, foliis petiolatis, foliolis ob-ovatis, caule herbaceo. Linn. Sp.* 551; faux Caprier avec des feuilles pétiolées, des lobes presque ovales, et une tige herbacée.

Fabago Belgarum, sivè *Peplus Parisiensium. Lugd.* 458; faux Caprier commun, *ou* Peplus des Parisiens.

Capparis Fabago. Dod. Pempt. 741.

2. *Zygophyllum sessili folium, foliis sessilibus, foliolis lanceolato-ovalibus, margine scabris, caule fructicoso. Linn. Sp.* 552; Zygophylle à feuilles sessiles, dont les lobes sont en forme de lance, ovales et à bords rudes, avec une tige d'arbrisseau.

Fabago Africana arborescens, flore sulphureo, fructu rotundo. Com. Plant. Rar. 10; faux Caprier d'Afrique en arbre, à fleur couleur de soufre, et à fruit rond.

3. *Zygophyllum Morgsana, foliis sub-petiolatis, foliolis ob-ovatis, caule fruticoso. Linn. Sp.* 551; Zygophylle avec des feuilles à peine pétiolées, des lobes presque ovales, et une tige d'arbrisseau.

Fabago triphylla et tetraphylla, flore tetrapetalo, fructu membranaceo, quadrangulari. Burm. Plant. Afr. 7; Zygophylle à trois et quatre feuilles;

avec une fleur à quatre pétales, et un fruit quarré et membraneux.

Planta Afticana frutescens, Portulacæ foliis, Morgsani Syrorum, ex brevi pediculo binis. Pluck. Amalth. 173. t. 429. f. 4.

4. *Zygophyllum fulvum, capsulis, ovatis, acutis. Linn. Sp. Plant. 386. Kniph. Cent. 3. n. 100*; Zygophylie avec des capsules ovales et à pointe aiguë.

Fabago flore luteo, petalorum unguibus rubris, fructu sulcato, acuto-oblongo. Burm. Plant. Afr. 6; Zygophylle à fleur jaune, dont les onglets des pétales sont rouges, avec un fruit aigu, oblong et sillonné.

Fabago. La premiere espece croît naturellement en Syrie : on la cultive depuis long-tems dans quelques jardins curieux de l'Angleterre. Sa racine épaisse et charnue pénetre profondement dans la terre, et devient, en vieillissant, aussi grosse que le bras d'un homme. Ses tiges périssent chaque automne, jusqu'à la racine, qui pousse tous les ans de nouvelles branches en nombre proportionné à sa force. Ces tiges s'élevent à trois ou quatre pieds de haut, et poussent quelques branches latérales, unies, vertes, noueuses, et garnies de feuilles lisses, charnues comme celles du Pourpier, d'un vert bleuâtre, et postées par paires sur un pétiole d'un pouce de longueur. Les fleurs qui naissent sur les côtés de la tige, sortent deux ou trois ensemble du même bouton sur de courts pédoncules : elles sont composées de cinq pétales ronds, concaves, d'une couleur rougeâtre en-dehors, et de dix étamines deux fois plus longues que les pétales. A ces fleurs succedent des capsules longues, prismatiques, à cinq côtés, et à plusieurs cellules remplies de semences rondes. Cette espece fleurit en Juin et en Juillet, et ses semences mûrissent en automne.

Sessili-folium. La seconde espece, qui se trouve au Cap de Bonne-Espérance, s'éleve avec une tige épaisse et ligneuse, à la hauteur de trois ou quatre pieds, et pousse plusieurs branches garnies de feuilles succulentes, placées par quatre, et sessiles. Ses fleurs qui naissent aux côtés des tiges sur des pédoncules longs et minces, sont composées de cinq pétales de couleur de soufre, avec une tache brune à chaque onglet. A ces fleurs succede un fruit rond, penché, et à cinq cellules, qui contiennent chacune deux semences rondes. Cette plante reste en fleur pendant tout l'été et l'automne, et ses semences mûrissent en hiver.

Morgsana. La troisieme espece est aussi originaire du Cap de Bonne-Espérance : elle a une tige d'arbrisseau, divisée en plusieurs branches irrégulieres et noueuses, de quatre ou cinq pieds de haut, et garnies de feuilles épaisses, succulentes, plus larges et plus obtuses que celles de la seconde espece, et placées par quatre à chaque nœud, deux sur chaque pétiole opposé. Les fleurs qui sortent des côtés de la tige sur des pédoncules minces, n'ont que quatre pétales plus larges que ceux de la seconde espece; mais de la même couleur, avec une tache brune à chaque onglet. Le fruit a quatre aîles larges, membraneuses, et semblables aux voiles d'un moulin. Cette plante fleurit durant la plus grande partie de l'été; mais son fruit mûrit rarement bien en Angleterre.

Fulvum. La quatrieme espece vient encore du Cap de Bonne-Espérance. Ses tiges poussent des branches basses, ligneuses, irrégulieres et noueuses. Ses feuilles sont de la consistance de celles du Pourpier, étroites aux pétioles, mais ovales à l'autre extrémité, et disposées par quatre à chaque nœud comme dans la précédente. Les fleurs qui sortent des côtés de la tige sur de minces pédoncules, sont d'un jaune pâle, et ont une grande tache rouge aux onglets de chaque pétale. Le fruit est ovale, de neuf lignes environ de longueur, et a cinq sillons profonds : il est divisé en cinq cellules remplies de semences rondes. Cette plante fleurit durant une grande partie de l'année, et son fruit mûrit en automne et en hiver.

Culture. La premiere espece ne se multiplie que par ses graines, qui mûrissent fort bien en Angleterre dans les années chaudes. On peut les semer ou au printems sur une couche de chaleur modérée, ou sur une plate-bande chaude de terre légere. Celles de la couche pousseront au bout de trois semaines ou un mois; et un mois environ après, les plantes seront assez fortes pour être transplantées. Alors on les met chacune séparément dans de petits pots remplis d'une terre fraîche et légere; on les plonge dans une couche de chaleur modérée, pour leur faire prendre racine, et on les tient à l'ombre pendant le jour. On les endurcit ensuite par dégrés à supporter l'air ouvert, auquel on les tient exposées pendant tout l'été; mais en automne, quand leurs tiges commencent à se flétrir, on les place sous un vitrage de couche chaude, pour les mettre à couvert des gelées; car elles sont un peu délicates, tandis qu'elles sont jeunes. Au printems suivant,

on peut les ôter des pots, et les planter dans une plate-bande à l'exposition du midi, tout près d'un mur, dans un sol sec et rempli de décombres, où elles supporteront le froid sans couverture. On voit dans le jardin de Chelséa une plante de cette espece, qui a plus de cinquante ans, et qui résiste aux plus grands froids sans couverture: elle produit annuellement une grande quantité de fleurs et de fruits.

Les plantes semées en pleine terre n'exigeront aucun autre soin que d'être tenues nettes de mauvaises herbes, et d'être éclaircies où elles sont trop épaisses. Il leur faut de la place pour croître la premiere année; et quand leurs tiges périssent en automne, on couvre la surface de la terre avec du tan, pour empêcher la gelée de pénétrer jusqu'aux racines, ou bien on y met, pendant les gelées, de la paille, ou du chaume de pois, qui feront le même effet, et préserveront les jeunes plantes qui sont alors un peu délicates. Au printems, on enleve les racines avec soin, et on les plante contre une muraille chaude, comme il a été dit ci-dessus.

Les trois autres especes étant trop délicates pour pouvoir résister en plein air au froid de nos hivers, il faut les tenir dans des pots, et les enfermer dans l'Orangerie en automne. On multiplie ces plantes par semences, ou par boutures.

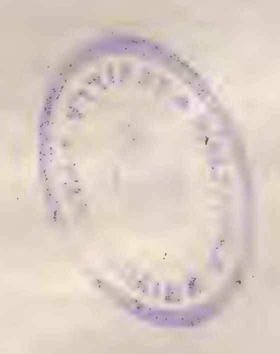
Les seconde et quatrieme espece perfectionnent leurs semences assez bien en Angleterre: ainsi on peut les multiplier en les semant au printems sur une couche de chaleur modérée. Quand les plantes ont à-peu-près un pouce de hauteur, on les met chacune séparément dans de petits pots remplis de terre légere; on les plonge dans une couche de chaleur modérée, et on les tient à l'ombre jusqu'à ce qu'elles aient repris racine. Ensuite, à mesure que la saison avance, on les endurcit, en les accoutumant par dégrés à supporter l'air ouvert, auquel il faut les exposer entièrement à la fin de Mai, en les plaçant dans une situation chaude et abritée, où on pourra les laisser jusqu'à l'automne. Alors on les met dans une caisse de vitrage séche et airée, où elles réussiront mieux que dans une Orangerie; car elles exigent beaucoup d'air dans les tems doux, et sans ce sécours leurs branches sont sujettes à devenir foibles et délicates: ce qui les expose souvent à être endommagées en hiver par l'air humide; mais elles n'ont pas besoin de chaleur artificielle, et il suffit, pour qu'elles profitent bien, de

les tenir à l'abri des gelées.

La troisieme espece produit rarement de bonnes semences en Angleterre : ainsi on la multiplie par boutures, ainsi que les deux autres. Cette méthode est la plus expéditive. Les plantes des semences sont cependant toujours plus fortes, et s'élevent à une plus grande hauteur.

Ces boutures peuvent être plantées dans une planche de terre légere pendant tous les mois de l'été. Si elles sont bien couvertes de cloches, et abritées du soleil, elles pousseront des racines en cinq ou six semaines de tems. Alors on les enlevera avec précaution ; on les mettra en pots, et on les tiendra à l'ombre jusqu'à ce qu'elles aient formé de nouvelles racines. Après quoi, on les placera dans une situation chaude et abritée, et on les traitera comme les plantes de semences.

FIN DU HUITIEME ET DERNIER VOLUME.



CALENDRIER
DES JARDINIERS,

DÉSIGNANT les ouvrages qu'on doit faire chaque mois, dans le Potager, les Jardins à fleurs et à fruits, les Serres et les Pépinieres; apprenant à connoître, 1°. les saisons propres à cultiver les plantes et les fruits les plus délicats, et le tems auquel on doit en fournir les tables; 2°. la saison la plus favorable pour transplanter les arbres, arbrisseaux, plantes, &c. avec l'époque de leur floraison.

PAR PHILIPPE MILLER, Membre de la Société Royale de Londres, de l'Académie des Botanistes de Florence, et Directeur du Jardin de Botanique de l'honorable Compagnie des Apothicaires.

Traduit de l'Anglois sur la seizieme Édition.

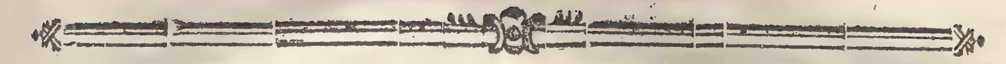
AVERTISSEMENT.

CE n'est pas seulement à la Cour, et chez les gens du monde, mais c'est aussi dans la République des Lettres, que la mode exerce son empire. Dès qu'un auteur a donné un ouvrage, pour peu que cet ouvrage ait acquis de célébrité, on voit aussi-tôt une foule d'auteurs courir la même carriere, afin de se décorer des mêmes lauriers. A peine le Citoyen de Geneve a-t-il fait connoître son *Emile*, qu'aussi-tôt on voit éclore cinquante Traités sur l'Education! A combien d'imitations serviles n'avoient déja pas donné lieu les Dialogues des morts de Fontenelle, et les Lettres Persannes de Montesquieu? Il y a plus de soixante ans que Miller donna son *Calendrier des Jardiniers*; et parce que cet ouvrage eut du succès, (puisque nous le traduisons d'après la seizieme édition) on vit aussi-tôt paroître en Angleterre, en France et en Allemagne,

plusieurs ouvrages avec le titre de *Calendrier des Jardiniers.* M. Bradley, Professeur de Botanique à Cambridge, se faisant une gloire de marcher sur les traces de Miller, écrivit un *Calendrier des Jardiniers* qu'on a traduit en françois. Le *Manuel des Jardiniers*, l'*Avis aux Jardiniers*, le *Bon Jardinier*, et autres productions semblables, sont toutes venues de la même source, et ne doivent leur existence qu'au *Calendrier* de Miller. Mais puisque les Jardins offrent un si grand nombre de fleurs, pourquoi ne seroit-il pas permis à tout le monde de s'en pourvoir, quoique Miller y soit entré le premier, et qu'il ait eu soin de ne choisir que les plus belles?

L'intention de l'Auteur de ce Dictionnaire, ainsi qu'on peut le voir dans sa Préface, (1 vol. pag. 22.) étoit de fondre, dans le corps de l'Ouvrage, son *Calendrier des Jardiniers.* Mais ayant considéré que le *Calendrier* étoit entre les mains de tout le monde, et qu'en l'insérant dans les divers articles de son Dictionnaire, cette addition auroit considérablement augmenté son Ouvrage, tandis qu'il ne cherchoit qu'à le resserrer, à le rendre concis, et à le renfermer dans des bornes plus étroites, il s'est abstenu d'y toucher, et n'en a pas détaché un seul morceau pour en orner son Dictionnaire : « Je » me suis conduis en cela, dit-il, par l'avis de plusieurs de mes » amis, qui m'ont fait observer que peu de personnes aimeroient à » parcourir de si gros volumes, pour y trouver des articles qu'on » peut se procurer dans un volume portatif ».

Ce n'étoit point non-plus l'intention du Libraire de joindre à ce Dictionnaire le *Calendrier des Jardiniers* ; mais comme il n'a jamais été traduit en françois, Messieurs les Abonnés, le connoissant de réputation, ont prié le Libraire de le faire traduire, et de ne pas en priver le Public, puisqu'il trouvoit une occasion favorable de faire connoître cette production, en l'ajoutant, en forme de complément, au *Dictionnaire des Jardiniers.* Ce n'est donc que pour satisfaire aux desirs de Messieurs les Souscripteurs, que nous plaçons ici le *Calendrier*, car s'il eût été traduit nous y eussions renvoyé les Lecteurs.



CALENDRIER DES JARDINIERS.

JANVIER.

Ouvrage à faire dans le Potager.

Si dans ce mois la douceur du temps vous le permet, vous devriez continuer de bêcher et de faire des tranchées, afin d'adoucir la terre, de la desserrer, et de la rendre propre aux semailles et aux plantations pour les mois suivans ; car en exposant ainsi la terre au froid par sillons, elle devient plus douce et plus fertile. Vous pouvez aussi applanir une grande partie de votre terrein, afin de l'ensemencer, puisqu'il vous faudroit trop de temps pour creuser la terre de la maniere qu'il conviendroit. C'est pourquoi ce travail ne doit pas se faire légérement, comme cela n'arrive que trop souvent, lorsque, après la récolte, le temps arrive de fouir la terre. Dans les ados exposés au soleil, dans les bandes situées le long des murs, des haies, et des palissades, vous pouvez, dans ce mois, semer des radis, des carottes et des laitues, en réservant néanmoins les situations les plus exposées au soleil, pour des pois et des plants de féves, afin de remplacer les plants des mois précédens. Vous pouvez planter à présent, c'est-à-dire vers le milieu du mois, les féves de *Windsor* et de *Sandwich*, dont la premiere pousse levera bien et remplacera les féves de *Mazagan*, et toutes les autres especes qui sont de primeur ; et quand celles-ci seront passées, vous y suppléerez par celles de *Windsor*, dont vous approvisionnerez les tables. Il faut planter les féves de *Sandwich* les premieres, parce qu'étant plus dures elles résistent plus à la gelée. Cependant aux marchés, les Jardiniers les préferent à celles de *Windsor*, ayant plus d'égard pour la quantité que pour la qualité, quoique les féves de *Windsor* l'emportent de beaucoup pour le service de la table. Lorsque les *Mazaganes*, et autres féves de primeur, levent, et sont hors de terre, vous ferez bien de rapprocher les tiges, le plus qu'il sera possible, des murs, des haies et des palissades, au long desquels elles sont plantées ; et si le

froid est rigoureux, de les couvrir avec des brins de roseaux, de fougere et de bruyere, ou avec autre chose de léger, afin de les mettre à l'abri. Si vous prenez ce soin à propos, vous conserverez vos féves; autrement elles périront toutes.

Si le froid devenoit excessif, il seroit à propos de couvrir les pieds de vos artichaux, ou avec du tan, ou avec du fumier de cheval, de la litiere, de la fougere, ce que vous pouvez toujours vous procurer très-aisément, afin d'empêcher le froid de pénétrer trop avant dans la terre, et de détruire vos artichaux. L'oubli de cette précaution, a toujours été fatal aux artichaux dans les hyvers rigoureux.

Lorsque ce mois devient extraordinairement froid, et que la terre est gelée si profondément qu'il n'est pas possible de bêcher, ainsi que cela arrive souvent, vous pouvez charier du fumier et l'étendre sur terre; vous réparerez vos sillons, frotterez et nétoyerez vos semences, préparerez les pieces d'étoffes ou de linge, et les cloux pour les arbres que vous destinez à subir la taille le mois suivant, et tiendrez prêts, pour cet usage, tous les instrumens qui servent au jardinage, afin que vous puissiez, quand le temps sera adouci, vous trouver débarrassé de ces soins; car la besogne sera pressante d'un autre côté; et si vous omettez de faire vos semailles dans ce mois et dans le mois suivant, supposé que le temps vous le permette, votre négligence sera suivie d'une grande perte dans le printemps et l'été suivant, surtout si votre terrein est léger.

Faites des couches chaudes pour semer de bonne-heure des concombres; et comme il est douteux que vos plants réussissent dans cette saison, surtout dans les mauvaises années, ou faute d'en avoir pris le soin nécessaire, vous répéterez trois ou quatre fois ce travail, afin que les nouvelles semences puissent suppléer à celles qui auront manqué. Il faudroit aussi faire, à trois semaines environ d'intervalle, deux ou trois couches chaudes pour forcer l'asperge, et la faire remplacer celles du mois précédent, afin que vous n'en manquiez pas lorsqu'on vous en demandera pendant l'hyver.

Semez du cresson, de la moutarde, de petites raves, des radis, des navets, et autres petites herbes de salade, dans des couches chaudes tempérées, afin qu'elles poussent de bonne-heure; car les semences jetées à la volée et en pleine terre dans cette saison, réussissent difficilement. Ceux qui n'ont pas de chassis pour les abriter, peuvent former des arches ou des cerceaux avec de l'osier, et les couvrir de nates: ce qui suffira, pourvu que le froid soit

modéré. Si le froid devenoit plus âpre, jetez de la paille sur vos nattes, afin d'éloigner la gelée ; et vous verrez que vos petites salades viendront très-bien dans ces couches chaudes, quoique vos plants ne profiteront pas si bien que ceux qui seront sous chassis de verre ou sous cloches.

Enterrez profondément votre céleri pour le blanchir, supposé que l'air soit doux, et que le terrein ne soit pas trop humide, car les plants de céleri ne peuvent être trop mis à l'abri du froid, et même dans les fortes gelées, on doit couvrir de litiere ou de tan les céleris et les endives qu'on a enterrés pour blanchir. C'est le seul moyen de les garantir du froid, et d'être sûr, quand il gêle, de pouvoir en prendre pour votre usage. Si l'air est tempéré, profitez-en pour *butter*, c'est-à-dire, pour donner de la terre à vos pois et à vos féves de primeur, ce qui les préservera du froid ; mais il faut observer si la surface du terrein est seche, de crainte que l'humidité de la terre ne fasse pourrir cette tendre tige ; prenez garde aussi de ne pas ensévelir sous terre la pointe naissante de ces plants.

C'est à présent que vous devez soigneusement couvrir vos couches de mousserons, ou avec des chassis, ou avec de longues pailles fraîches, en écartant promptement l'ancienne ; car, dans cette saison, la paille tombe presque aussi-tôt en pourriture ; en sorte que vous ne pouvez prendre trop de précautions pour les garantir du froid et de l'humidité, deux choses également homicides pour eux durant le mois de Janvier ; c'est pourquoi quelques personnes les couvrent avec des chassis, excellente méthode pour ceux qui en ont assez pour cela.

Quand le temps se radoucit, transplantez en bordure chaude vos meilleures especes d'endives, pour en avoir de la graine. En faisant ceci, ayez soin que la bordure aille un peu en penchant, afin que l'humidité ne puisse se loger dans vos plants. Choisissez les plants les plus forts, c'est-à-dire, ceux qui ont un plus grand nombre de feuilles. Si c'est de l'endive frisée, choisissez les plants les plus frisés, autrement elle dégénere au bout de deux ou trois ans et devient absolument unie.

Ayez l'œil attentif à vos plants de choux-fleurs, que vous devez tenir actuellement sous chassis. Dépouillez-les promptement de toutes les feuilles flétries, afin de les mettre à l'abri de tout danger, surtout si la saison est si dure qu'on ne puisse ouvrir les chassis pendant trois ou quatre jours de suite, pour leur donner de l'air : ce qui n'arrive que trop souvent en Janvier ; car alors

les feuilles pourries corrompent l'air, et il devient *rancide*, au grand préjudice de vos plants. C'est pourquoi vous devez en arracher promptement les feuilles, dès que vous vous appercevez qu'elles jaunissent. Donnez-leur toujours de l'air le plus que vous pourrez, si le tems le permet, autrement ils seront trop foibles pour résister au froid en plein air le mois suivant, vers la fin duquel, si le tems est doux, vous devez les repiquer dans l'endroit où ils doivent rester. Soit que vos plants de choux-fleurs que vous destinez à croître promptement, soient renfermés sous cloche ou sous chassis, il faut constamment, et pour la même raison, lever la glace d'un côté avec des étais, pour y laisser entrer l'air, supposé que le tems vous le permette; car si la saison est rigoureuse, il faut les tenir clos le plus que vous pourrez, afin d'empêcher qu'un air trop vif ne les tue, ou ne leur porte un grand préjudice.

Ceux qui ont des plants de melons et de concombres déja levés, doivent les soigner scrupuleusement dans cette saison, car la moindre négligence leur causera la mort. Entretenez constamment vos couches dans un égal degré d'air et de chaleur, afin que la tige puisse pousser. Mais ceci demande une grande attention, car trop d'air détruit également vos plants comme le manque d'air; et le grand art de les faire pousser de bonne-heure, dépend du soin que vous prenez à observer les altérations et les changemens du temps, ainsi que du degré de température dans vos couches. L'air extérieur est souvent très-froid dans cette saison, et si vous l'admettez trop-tôt il ravagera vos espérances. C'est pourquoi vous ferez bien de mettre un vieux chiffon de linge entre la terre et vos cloches, afin d'empêcher l'air d'entrer trop librement et de ne faire aucun ravage.

Quand il arrive que par des froids rigoureux ou par d'autres accidens, vos plants de choux-fleurs levés en automne, ont été détruits, ce qui s'est vu souvent dans des hyvers séveres, surtout en 1768, et dans quelques années suivantes, vous devez alors, si le tems le permet, faire de nouvelles couches chaudes et les ensemencer, afin de vous réserver un supplément. Vous verrez qu'un mois après cette opération, supposé que vous ayiez été attentif, vous aurez d'aussi beaux plants que ceux d'automne, pourvu que les nouveaux aient été repiqués promptement dans des couches favorables. Vous pouvez faire la même chose à l'égard de vos choux, supposé que la premiere pousse d'automne ait été détruite. Faute d'avoir pris ce soin, et d'avoir ensemencé de nou-

veau après des hyvers cruels, plusieurs Jardiniers ont perdu leurs levées d'automne, et n'ont pu y suppléer que fort tard et dans le cours de l'été.

Les couches d'asperges faites le mois dernier, doivent à présent vous donner quelques boutons; c'est alors que vous devez les couvrir en plein et les butter ou leur donner de la terre vers le sommet des racines : profondeur qui doit être au moins de cinq à six pouces. Vous pouvez à présent les mettre sous chassis; et si vous trouvez que la chaleur de la couche commence à décliner, appliquez un peu de fumier chaud sur les bords; (ce qui, en terme de jardiniers, s'appelle *doubler* les couches, ou plutôt *faire un réchaud*) ceci renouvellera la chaleur et fera pousser l'asperge. Vous devriez aussi couvrir de natte et de paille fraîche, chaque nuit, les verres que vous avez mis sur ces couches, sur-tout quand le temps est mauvais, et que le soleil ne paroît pas. Cette couverture peut rester tout le jour, et même jusqu'à-ce que l'asperge paroisse de nouveau en perçant la terre que vous lui aurez donnée. Mais dès que le bouton paroît, ôtez chaque jour la couverture, si le tems ne s'y oppose pas, autrement vos asperges seront blanches, et seront peu recherchées par les Anglois.

Vers la fin de ce mois, si l'air est doux, transplantez pour graine, des carrottes, des panais, des poireaux et des choux, en observant de suspendre les choux par la tige, sous couvert et dans un endroit sec, trois ou quatre jours avant que de les repiquer sur couches, et après en avoir arraché les feuilles extérieures, afin que l'eau du dedans puisse s'évaporer et ne pas engendrer de pourriture. Il faudroit les planter près d'une haie, d'une palissade, ou d'un mur, afin de les mettre à l'abri des vents violens qui brisent souvent, au printemps, les branches pleines de semence ou branches *porte-graines*, lorsqu'elles sont trop exposées. Mais observez de ne jamais planter plus d'une sorte de la même espece dans le même endroit; car si vous souffrez que les choux rouges, blancs, et choux de Savoie, produisent leurs graines à côté l'un de l'autre, le *pollen*, c'est-à-dire les poussieres fécondantes de leurs fleurs, se mêleront ensemble et feront dégénérer l'espece. C'est faute d'avoir cette attention que plusieurs Jardiniers Anglois conservent rarement le choux rouge tel qu'il doit être et sans aucun mélange, attribuant faussement au sol ou au climat cette dégénération. C'est pourquoi nous n'achetons cette graine que des Hollandois, qui prennent un soin particulier de cette sorte de

choux, en ne souffrant point que dans l'endroit où ils sont repiqués pour graine, il y ait d'autres choux dans leur voisinage. Si vous voulez donc les conserver dans leur pureté, que chaque espece soit plantée à part, et à quelque distance l'une de l'autre.

Faites, au commencement de ce mois, quelques petites couches chaudes, pour y planter de la tanésie et de la menthe qui vous serviront, si vous en prenez soin, pour Février et Mars; car passé cet intervalle, les couches en plein air vous suffiront pour les besoins de la cuisine.

Si le mois précédent, et le commencement de celui-ci ont détruit, par leur rigueur, vos radis de primeur et vos carottes, quoique semés dans un endroit chaud, faites, si la douceur du tems vous le permet, d'autres petites couches chaudes pour y recevoir une nouvelle graine, afin d'en pourvoir la table au printemps; car ceux qui sont en plein air n'auront pas alors acquis le degré de maturité. Que la terre que vous leur donnerez ait au moins huit ou neuf pouces de profondeur, sans cela les racines de ces légumes n'auront pas assez d'étendue, et gagneront trop promptement le fumier qui les arrêtera dans leur développement. Semez aussi de ces légumes dans les planches exposées au soleil et en plein air, dès que la saison vous le permettra, afin de remplacer ceux des couches chaudes.

Transplantez vos endives pour blanchir, si l'air est doux et le tems serein; mais observez que vos dossieres ou tranchées soient bien inclinées, afin que l'humidité puisse aisément s'évaporer; choisissez le côté exposé au soleil, et buttez vos endives jusqu'à l'extrémité des feuilles: si vous avez quelque lieu pour les mettre à couvert, suspendez-les par la racine pendant une nuit, afin de dissiper l'humidité avant que vous les enterriez; par ce moyen vous les préserverez de toute pourriture. Mais dans les hyvers séveres, l'endive qui n'a pas été transplantée pour blanchir avant les froids, périt presque toujours, à moins que l'endroit où elle étoit ne fût garanti de la gelée par des nattes ou des paillassons. Ainsi, les personnes qui desirent avoir de l'endive tout le printems, doivent faire la dépense de couvrir leurs plans d'endives dans les hyvers rigoureux.

C'est à présent que vous devez détruire les limaçons et autres reptiles qui, dans cette saison, se tiennent cachés dans les trous des murs, sous les joncs, et autres places d'abri, mais surtout dans les espaliers, et dans les pots vuides, où vous pouvez aisément les prendre avant qu'ils

qu'ils puissent se dérober à vos recherches.

Vers la fin du mois, si le ciel est serein, vous devez ajouter des pois et des feves à ceux que vous avez déja plantés, afin d'être plus sûr de n'en pas manquer pour la table ou pour les marchés, depuis le commencement jusqu'à la fin de la saison: semez aussi, dans les planches ou bordures chaudes, quelques épinards, quelques carottes, de la laitue ou commune, ou de celle qu'on appelle brune-hollandoise. Vous devez même répéter cette opération de quinze en quinze jours, ou de trois semaines en trois semaines, si le temps vous le permet, afin que vous n'en manquiez pas au printemps, s'il étoit arrivé que le froid eût détruit vos premieres récoltes.

Semez encore, vers la fin du mois, non à la volée, mais par rayons, (*drills*) du persil et du cerfeuil; car ces semences restant longtemps dans la terre avant que de pousser, il n'est que peu ou point à craindre que le froid leur fasse tort.

Productions du Potager.

Vous devez avoir en abondance des choux, choux de Savoie et autres; des panais, navets, carottes, pommes de terre, poireaux, oignons, ail, échalottes, rocamboles, bettes, *borecole* ou cloux-calibres, &c. Vous ne devez pas manquer non-plus, de céleris, endives, racines de raiponse; et vos couches chaudes doivent vous fournir des laitues et toutes sortes de jeunes salades, comme cresson, navets, radis, raves, moutarde, coriandre, cerfeuil, serpentine ou estragon, menthe, et même des asperges plantées à la fin de Novembre. Vous devez avoir aussi du chervis, des brocolis blancs, rouges et pourprés, du selsifix, du scorsonaire, de grandes racines de persil, des mousserons, de l'ozeille, pimprenelle, persil, sauge, romarin, thym, hyssope, sariette d'hyver, choux cabus, montans de choux, rejettons des choux de Savoie que vous aviez coupés en Octobre et en Novembre, épinards et cardons; feuilles de poirée blanche, et autres herbes propres au potage. Sous vos chassis, vous devez avoir de la laitue brune-hollandoise bien pommée, si vous en avez pris soin.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruits.

Couvrez les racines de tous vos arbres nouvellement plantés, avec de vieux chaume un peu consommé, (*mulch*) pour les mettre à l'abri du froid; et si vous ne l'avez pas encore fait, ne tardez pas, de crainte que le froid ne vous surprenne. Prenez le même soin des figuiers qui sont le long des murs, des palissades, des espaliers; couvrez-les,

ou avec des nattes, ou avec des joncs : ce qui empêchera les tendres rejettons de recevoir de la gelée aucune injure, et fera venir le fruit, au printemps, beaucoup plutôt, et en plus grande quantité. Mais avant de faire ceci, arrachez les branches qui portoient des figues d'automne, s'il en restoit encore, autrement elles deviendront pernicieuses aux tendres rejettons qui doivent produire du fruit au printemps suivant. En suivant cette méthode, vous devez prendre garde de ne pas exposer tout-à-coup vos figuiers au grand air ; découvrez-les insensiblement, et à mesure que l'air se réchauffe. Si vous avez des figuiers en espaliers, vous ferez bien de détacher les branches des treillis, de les faire pencher, ou de les lier ensemble, pour les couvrir d'une litiere seche, ou de vieilles tiges de pois ; c'est le moyen d'empêcher leurs branches d'être détruites par le froid, et d'espérer une abondante récolte.

Coupez à présent toutes les branches mortes ou gâtées de vos arbres fruitiers en plein vent, de même que celles qui sont entrelacées les unes dans les autres, ou qui sont mal placées. Mais en faisant ce travail, rendez unies, le plus qu'il vous sera possible, les branches que vous venez de blesser, et inclinez-les, afin que l'humidité ne puisse y entrer et s'y loger ; ce qui porteroit à vos arbres un grand préjudice.

Si la saison est douce, vous pouvez tailler vos arbres-nains à fruits, de l'espece la plus résistante au froid, comme poiriers, pommiers, ceps de vigne, groseilliers, framboisiers. Mais les fruits à noyaux (supposé qu'ils n'aient pas souffert la taille en automne) ne doivent être élagués qu'à la fin du mois prochain, ou au commencement de Mars, parce que si le froid gagnoit des forces après la taille, il pénétreroit dans la plaie de ces tendres jets, en leur causant un grand dommage.

Si le tems est humide, arrachez la mousse de vos arbres s'ils en sont infestés. Vous pouvez l'arracher aisément avec des instrumens de fer, en observant de faire vos incisions de telle maniere qu'elles répondent à l'épaisseur de la branche. Mais il ne faut pas que ces instrumens aient trop de pointe ou de tranchant, de crainte que par mégarde vous ne blessiez l'écorce.

Lorsque le temps est doux, coupez vos greffes sur-tout vos arbres à fruits de primeur ; mais attendez la fin du mois ou le commencement de l'autre, suivant que la saison est plus ou moins avancée, et laissez-les en terre près d'un mur ou d'une palissade qui soit à l'abri de l'humidité. Si le froid devenoit rigou-

reux, couvrez-les avec de la littiere ou de la paille, afin qu'ils n'en reçoivent point d'injure. Je dis qu'il faut couper la greffe de bonne-heure, afin d'empêcher les boutons de prendre trop d'accroissement. Ainsi, selon que l'hyver est plus ou moins sévere, et selon que vos arbres seront plus ou moins disposés à bourgeonner, vous couperez les entes plus-tard ou plutôt. Dans le choix de vos arbres, vous devez préférer ceux qui ont le plus de vigueur, dont les branches sont les plus fécondes, et sur lesquelles vous voyez déja de beaux boutons.

Profitez de la douceur du tems, pour préparer les planches et les bordures que vous destinez à recevoir des arbres à fruit dans le mois prochain; répandez-y beaucoup de terre fraîche, égalisez-les, et que la terre y séjourne quelque temps avant de faire votre plantation. Vous pouvez aussi réparer celles où sont les vieux arbres à fruits et qui demandent à être travaillées; jettez-y de la terre fraîche avec de vieux fumier pourri. Si le sol est froid et humide, le fumier de vos vieilles couches de melons et de concombres, conviendra mieux que tout autre; mais si le sol est chaud, le fumier de nattes sera meilleur. Si cela ne se peut pas, servez-vous d'un vieux fumier de cochons, qui forme, pour les arbres fruitiers, un excellent engrais. Comme celui-ci se trouve beaucoup plus froid qu'aucun autre, il tiendra la terre fraîche autour des racines, pendant les chaleurs de l'été. Lorsque vous vous servez de quelques-uns de ces engrais pour vos arbres fruitiers, ayez soin qu'ils soient bien consommés, avant que de les étendre sur votre terrein; autrement ils seront plus nuisibles que profitables. Mais si les arbres sont cassés de vieillesse, il sera assez inutile d'ajouter cet engrais à leurs pieds; car les racines qui leur portent la nourriture, s'étendent à une distance considérable. C'est pourquoi la planche entiere ne devroit recevoir l'engrais qu'à la distance de quatorze pieds du tronc, supposé qu'elle soit assez large pour cela; car il faut que les jeunes racines tirent de cet engrais leur nourriture.

Raccommodez et réparez vos espaliers dégradés, avec de nouvelles perches, s'il leur en faut, et liez les jointures des baguettes et des barres avec du fil-de-fer: ce qui forme le lien le plus fort. Il vous y faut aussi incliner et attacher les branches de vos arbres fruitiers, avec de petites verges d'osier. Observez de placer vos branches réguliérement et à des distances convenables; qu'aucune ne croise jamais l'autre, et gardez-vous de les lier si étroitement que le bourgeon ne

puisse se dégager et prendre de l'accroissement au printemps suivant.

Vous pouvez planter des fraisiers et des framboisiers, si le temps est doux et que la terre soit en bon état, quoique vous eussiez mieux fait de les avoir plantés en automne, surtout quand le sol est sec. Ceux qui sont avides d'avoir des fraises de bonne-heure, devroient les planter à présent dans des pots remplis d'une bonne terre, et les placer dans un lieu abrité, jusqu'à-ce qu'elles aient pris racine, ensuite de quoi il vous faudroit plonger les pots, dans une couche modérément chaude : ce qui les fera avancer en très-peu de temps ; quoiqu'il auroit mieux valu les avoir plantées dans des pots en Octobre, parce qu'elles seroient mieux enracinées lorsqu'on les transporteroit dans les couches chaudes, et qu'elles seroient en état de donner une plus grande quantité de fruits que celles qui sont nouvellement transplantées. Si vous les plantez dans des pots en Janvier, et que vous les gardiez à l'ombre l'été suivant, en empêchant les plants de s'étendre et de porter du fruit, elles seront en état d'être forcées l'année suivante. Mais lorsqu'on n'a pas fait provision de ces plants, à propos et dans le temps, il ne reste plus qu'à les transplanter, avec de bonnes mottes de terre à leurs racines, et à les porter dans des couches chaudes. Il faut observer qu'on doit les avoir empêché de donner des jets, comme *coureurs*, *suceurs*, &c., et que dans le printemps précédent, on a dû séparer les têtes et les empêcher de se croiser ; car si vous les avez laissé pousser des rejettons, les principales racines seront affoiblies, et hors d'état de donner beaucoup de fruit lorsqu'elles seront forcées. La terre des couches chaudes où vous aurez planté vos fraises, doit être de la nature des terres grasses et fortes, mais légérement fumées ; car le fumier leur donne une abondance de feuilles, et non une abondance de fruits. Ces couches chaudes ne doivent pas être couvertes de trop près, et lorsque le temps le permet, laissez-y passer un grand courant d'air, sur-tout dans l'époque de la floraison, autrement les fleurs tomberont. Rafraîchissez-les aussi très-souvent avec de l'eau, sans quoi les fleurs tomberont et ne produiront aucun fruit ; mais n'arrosez qu'avec discrétion.

Ceux qui sont curieux d'avoir des fruits de primeur en forçant sous chassis, doivent à présent en augmenter la chaleur, soit qu'ils se servent de fumier ou de feu. Mais pour les fruits printanniers, le feu est meilleur que le fumier, parce qu'on peut le diriger plus aisément, tandis que le fumier dans cette sai-

son, sur-tout celui qui est exposé à l'air, enséveli quelquefois sous la neige et plein d'humidité, est fort sujet à perdre sa chaleur. Lorsque vos arbres ont été forcés, il faut bien prendre soin de conserver la chaleur ; car s'ils ont été forcés après la floraison, et qu'on néglige de rendre l'air admis sous les chassis, égal au degré de température de la chaleur, les fleurs tomberont et ne donneront aucun fruit. Il faut prendre le même soin pour y admettre l'air, si le temps ne s'y oppose pas, car si vous tenez vos arbres trop long-temps privés d'air, rarement ils prospéreront. C'est pourquoi il n'est pas à propos de leur appliquer la chaleur si-tôt, parce que ce mois est ordinairement défavorable aux fleurs, l'air extérieur étant presque toujours trop froid pour être admis ; et si la chaleur n'a pas été appliquée dès le commencement du mois, les fleurs ne paroîtront qu'au commencement de l'autre, le temps y étant en général moins sévere que dans celui-ci. Voilà donc la méthode qu'il faut suivre pour éviter tout danger de vous tromper, et pour que le fruit soit aussi-tôt mûr que celui des arbres forcés en Décembre.

Fruits de la saison ou qui ne sont pas encore passés.

POIRES : Essacherie, Colmar, Virgouleuse, Ambrette, Epine d'hyver, le St. Germain, St. Augustin, Beurré d'hyver, Martin-sec, Boncrétien d'hyver, Citron, Rousselet, Franc-Régal, Bergamotte de Pâques, Bergamotte de Hollande, Muscat-Allemand, Ronville, Portail, Bezi de Caissoy, St. Martial, Bezi de Chaumontelle, &c. Vos fruits d'espaliers dureront près de deux mois de plus que ceux qui sont le long des murs, quoique dans un aspect favorable. Les meilleures poires à cuire sont : le Cadillac, la poire noire de Vorcester, et le *Picquerin* ou poire d'oignon.

POMMES : *Golden-Pippin* ou la Renette d'or, Nompareille, Renette de France, Roussette d'or, Roussette de Wheeler, Roussette de Pile, la Pomme-Harvey, Renette de Cantorberi, Renette de Hollande, Renette aromatique, Renette de Kirton, la Poire-Pomme d'hyver, la grosse Renette, la Poire-Roussette, la Roussette aromatique, la Pomme-Jean, ou de la St. Jean, Pomme-Reine d'hyver, Pomme-Roi, Pomme d'Apis, Girofflée d'hyver, et plusieurs autres moins connues.

Vous ne devez pas manquer de noix, de sorbes, d'amandes, de nefles et de raisins, si vous avez su les conserver, en coupant la grappe dans l'endroit où elle forme un nœud avec la branche, et en la

tenant suspendue dans une chambre où l'air ne soit ni froid ni humide, en prenant garde qu'un raisin ne touche pas l'autre, et que l'air puisse jouer aisément, sans quoi vos raisins se moisiront et se gâteront. Par cette méthode, on garde des raisins jusqu'à la fin de Février; mais c'est au Frontignac et aux autres sortes un peu tardives qu'il faut appliquer cette méthode.

Ouvrage à faire dans le Jardin de plaisance ou Parterre, et dans le désert.

Pendant les froids, vous devriez couvrir les couches de vos renoncules, anemones, hyacinthes et autres fleurs de choix. Celles qui n'ont pas encore levé pourroient être couvertes de tan, c'est-à-dire, d'écorce de tanneurs, de vieilles tiges de pois, ou de quelqu'autre chose de léger. Mais les couches dont les fleurs sont levées, doivent avoir des cerceaux couverts de nattes ou de toiles; car si vous ne les garantissez pas du froid dans cette saison, leurs feuilles se flétriront, et la racine mourra ou souffrira beaucoup. Mais quand le temps s'adoucit, laissez-les à découvert, et exposées au grand air autant qu'il est possible; car lorsqu'elles sont trop étroitement renfermées, elles prennent de l'humidité et se moisissent; ce qui cause souvent leur perte. Quand on a pris une fois le soin de les couvrir, il faut continuer cette pratique jusqu'à-ce que le temps devienne chaud, autrement il vaut mieux ne la pas adopter; car les plants couverts sont plus tendres et moins en état de résister au froid que ceux qui restent constamment exposés au grand air.

Les hyacinthes, narcisses, et autres fleurs à racine bulbeuse et tubereuse, dont les feuilles ne sont pas encore naissantes, doivent être couvertes de tan, afin d'empêcher le froid de les pénétrer, lequel, dans les hyvers séveres, et lorsqu'elles n'ont point de couverture, détruit fréquemment les racines. Dans un terrein humide ou marécageux, et où les couches sont de beaucoup élevées au-dessus des allées ou des sentiers, il faut jetter, dans le sentier, du tan, de la littiere ou du fumier, afin que le froid ne puisse, ni pénétrer par les côtés de la couche jusqu'aux racines, ni affoiblir extrêmement ou détruire entiérement celles qui rampent dans les côtés extérieurs. Cette méthode est constamment mise en pratique par les Jardiniers fleuristes, en Hollande, qui conservent beaucoup mieux la racine des fleurs que les Jardiniers Anglois, quoique les hyvers soient ordinairement plus séveres en Hollande qu'en Angleterre.

Couvrez vos pots, caisses, tubes et terrines où sont les fleurs que vous conservez pour graine, si le froid est rigoureux, ou s'il tombe beaucoup de neige, ce qui leur porte un grand préjudice, sur-tout aux hyacinthes, iris de Perse, au cyclamen précoce ou pain-de-pourceau, aux renoncules, anemones, narcisses, et à quelques autres fleurs à racine bulbeuse et tubéreuse, lesquelles, quoique assez vigoureuses pour résister au froid de nos climats, lorsque les racines ont pris un entier accroissement, sont en danger, si elles sont encore jeunes, d'être détruites par un froid sévere. Lorsque ces pots ne sont pas ensévelis sous terre, il faudroit jetter du tan, de la litiere, ou du fumier, tout-au-tour, afin d'empêcher le froid de s'insinuer par les côtés.

Dans un temps doux, vous pouvez replanter les renoncules, anemones et tulippes, que vous avez retirées de terre pour les retarder, afin de suppléer à celles que vous aviez plantées en automne. Mais ceci ne doit pas se faire si le terrein est par-tout humide, car les racines contracteroient bientôt de la pourriture. S'il venoit à tomber beaucoup de pluie après les avoir plantées, ou qu'un froid sévere se fît sentir immédiatement après, vous couvririez les couches avec des nattes, de la paille, ou des tiges de pois, autrement les racines seroient en grand danger de périr.

Retournez vos amas de terreau, et autres engrais, afin que le froid puisse les mûrir, et brisez-en les mottes; plus vous les retournerez, plus vous les rendrez propres à vous servir. C'est à présent que vous devez faire de nouveaux amas de fumier, si le temps est doux, car vous avez plus de loisir à présent que lorsque la saison sera plus avancée, et que d'autres ouvrages plus nécessaires demanderont votre attention. Quand il y a des temps où le travail du Jardin n'occupe pas entiérement l'ouvrier, on ne doit point négliger de préparer les engrais pour les pots et les bordures, parce que les matieres ont le temps de reposer et de s'adoucir avant qu'on en fasse usage. Sans cette précaution il est difficile d'espérer d'avoir un choix de fleurs dans quelque degré de perfection.

Vos choix d'œillets et d'auricules ou oreilles d'ours, doivent être préservés des grandes pluies, de la neige, et d'un froid rigoureux, lesquels portent le ravage et la destruction parmi ces fleurs. Mais lorsque l'air est doux, il faut leur donner autant d'air qu'il est possible, autrement elles deviendront foibles et s'épanouiront peu. Vous devez aussi, dans cette saison, être attentif à les mettre à l'abri de la

vermine, qui, faute de nourriture, se jette sur elles. Les rats, sur-tout, et les souris leur causent de grands dommages; les lievres et les lapins, lorsqu'ils peuvent atrapper des œillets, ne leur font aucun quartier, et détruisent impitoyablement tous ceux qui leur tombent sous la patte. Les moineaux même, dans cette saison, si vous n'y prenez garde, leur donneront des coups de bec jusqu'au cœur.

Vers la fin du mois, vous devriez vous pourvoir d'un nouveau fumier dont vous ferez un monceau pour lui donner le temps de s'échauffer pendant dix à douze jours. Vous le retournerez deux ou trois fois, afin que le mélange soit bien fait, (ainsi que cela se pratique pour les couches de concombres) et vous en ferez des couches chaudes, pour y semer un choix des plus belles fleurs annuelles, comme: amaranthe, tricolor, amaranthe à tête ronde, ficoïdes à diamants, *stramonium* double, et quelques autres de l'espece du *ketmia*, de la mélongene, et autres tendres especes de plantes annuelles, afin d'avancer leur floraison; car celles qui levent de bonne-heure, seront beaucoup plus fortes que celles que vous aurez semées plus tard. Par cette méthode vous devez vous attendre à recueillir de bonnes semences de toutes les sortes, puisque la plupart d'entre elles n'en produisent dans nos climats que lorsqu'elles sont avancées au printemps.

Emondez les arbres du désert et tous les arbrisseaux à fleurs, quand ils donnent des rejettons hors de la taille; mais ne touchez pas aux bourgeons, car vous les empêcheriez de fleurir. Bêchez dans les endroits à l'abri de la gelée, et arrachez-en toutes les herbes pernicieuses. Cet ouvrage sera fort utile, et donnera de la propreté à votre désert; mais en faisant ceci, prenez garde de déranger les racines des plants de bois mêlés parmi les arbres, afin d'avoir le coup-d'œil de leurs fleurs.

Vous pouvez encore semer des graines d'oreilles d'ours et de polyanthes, si le temps est doux, et si vous ne l'avez pas fait en Octobre ou en Novembre. Quand on met à l'abri de l'humidité les pots et les caisses qui contiennent ces semences, on est sûr qu'elles pousseront de bonne-heure. Mais s'il arrivoit qu'elles ne levassent pas au printemps prochain, il ne faudroit pas pour cela remuer la terre; elles ne manqueront pas de croître en automne ou dans le printemps d'après, pourvu que les semences ne soient pas trop ensévelies sous terre.

Plantes à présent en fleurs & en plein air.

Acconit d'hyver, helleboraster ou

ou pied de dragon, hellebore noir à fleurs vertes, vrai hellebore noir ou rose de Noël, quelques anemones dans les expositions chaudes, hyacinthes d'hyver bleues et blanches, hyacinthe étoilée précoce ou *scilla bifolia*, polyanthes, primeroses, perce-neiges simples, cyclamen printanier à feuilles rondes, souhaits ou pensées, alysson jaune des Alpes, cyprès-narcisse à fleurs doubles sur chaque tige, pervenche, et même, dans les situations chaudes ou sous chassis, la tulippe-vantol.

Arbres et arbrisseaux de l'espece la plus résistante au froid, à présent en fleurs.

Les deux sortes de laurustin, épine de Glastenburi (1), mezereon ou bois-gentil, lauréole, arbousier ou fraisier en arbre, frêne, cornouiller ou cerise de Corneline, clématite Bœtique, alaterne ou troëne verd, bouis, hamamel, phillyrea, baccharis de Virginie, pyracanthe en fruit, *ascyrum* ou arbuste de St. Pierre en fruit, et quelques autres.

Plantes médicinales qu'on peut à présent cueillir, et dont on peut faire usage.

Capillaire noir et blanc, capillaire doré, racines d'ache, racines d'aristoloche, racines d'*arum* ou de pied de veau, d'asarabacca, d'asclepias ou dompte-venin, racines d'asperges, scolopendre, racine d'impératoire, racines de bette, de bistorte, racine de brione ou de vigne sauvage, racine de buglose, racines de surreau-nain, la petite célandine ou racines de scrofulaire, racines d'iris ou d'oris, racines de serpentaire, d'*enula-campana*, d'*eryngo*, de filipendule, de grande gentiane, racines de fougere mâle & femelle, racines de fenouil, racines de réglisse, baies de lierre, racines de rhubarbe de moine, racines d'alisandre, de patience, de jusquiame, de mandragore, d'athamente ou *meum*, de pivoine ou péone, de grande bardane, de persil, de fenouil de pourceau, de valériane, de saxifrage des prés; des cônes de pin, des racines du sceau-de-Salo-

(1) Voyez dans le Dict. : *Mespilus pyracantha*, que dans les siecles barbares on prononçoit *nesphilus*, d'où *néflier*. Le peuple en Angleterre croit que l'*épine de Glastenbury* ne fleurit à Noël que par un miracle : Joseph d'Arimathie, disent les habitans du lieu, fut jeté sur les côtes d'Albion ; il se reposa dans un champ, y planta son bâton qui produisit aussi-tôt, quoique ce fût à la fin de Décembre, des fleurs et du fruit, et qui n'a cessé d'en produire à cette époque.

mon, des racines de garance, d'*orchis* ou satyrion, de saxifrage blanche, de chervis et de tormentille. Toutes ces racines sont beaucoup meilleures pour s'en servir, lorsqu'on a soin de les cueillir avant d'avoir jetté; car lorsqu'elles ont poussé de nouvelles fibres, elles deviennent dures ou gluantes, ou elles se raccourcissent, dès qu'on les a tirées de terre, et perdent toute leur vertu.

Ouvrage à faire dans la Pépiniere.

Si ce mois s'annonce par un froid très-dur, charriez du fumier sur la terre où vous vous proposez de transplanter de jeunes arbres ou des troncs d'arbres au printemps. Vous pouvez aussi mettre du fumier entre les rangs ou les rayons qui contiennent vos jeunes arbres, s'il leur en faut, afin de l'enfouir dans la terre, quand le froid sera passé. Vous pouvez à présent couper et façonner vos haies; mais il est mieux de différer, jusqu'à ce que le froid ait disparu; car si les arbres ont reçu quelque blessure profonde, le froid, en y pénétrant, leur cause beaucoup de dommage, et les rejetons ou jeunes branches, une fois gelées, au lieu de plier se briseront.

Quand le temps est doux, vous devriez continuer de couper la terre par tranches dans les endroits que vous destinez à recevoir de jeunes arbres dans les deux mois suivans. Préparez quelques couches pour y semer des pepins d'arbres fruitiers, ou des baies d'arbres des forêts, ou autres graines d'arbrisseaux à fleurs, dont quelques-unes doivent être semées vers la fin de ce mois, ou au commencement de l'autre. Vous devriez aussi continuer de creuser la terre entre les rangs d'arbres dans la Pépiniere, quand le temps est favorable, en prenant bien garde d'offenser les racines. Mais vous devez couper toutes les racines qui s'étendent trop loin des arbres, afin qu'ils puissent jetter de nouvelles fibres près du tronc. Par ce travail, vous les mettrez hors de danger de ne pouvoir être transportés. Ceci doit sur-tout se pratiquer à l'égard de toutes sortes d'arbres toujours verds; autrement, ils seront hors d'état à souffrir le transport dans peu d'années.

Ici trois alinea ont été omis dans la traduction.

Ouvrage à faire dans la Serre-verte, ou Serre d'orangerie, et dans la Serre-chaude (1).

Si ce mois est plein de rigueur, comme cela n'arrive que trop souvent, ayez soin que le froid ne pé-

(1) Les Anglois nomment *serre verte* ce que nous appellons simplement *la serre*; nous garderons le mot de *serre verte*, afin de ne pas confondre quelquefois les deux serres.

netre point dans vos Serres ; car s'il vient à s'insinuer dans la terre de vos orangers, et qu'il la gêle, il fera tomber le fruit, et même une grande partie des feuilles. C'est pourquoi il est fort nécessaire d'avoir un conduit, (tube ou tuyau) pratiqué sous le pavé, au-devant de la Serre, dont vous ferez usage dans les hivers rigoureux. Mais lorsqu'on ne peut se procurer cette commodité, les vitres de devant doivent être bien couvertes de nattes, de joncs, ou de paillassons ; et vous devriez allumer chaque nuit cinq ou six chandelles, que vous laisserez brûler dans la Serre ; ou bien placez devant les vitres, de distance en distance, quelques réchauds d'un beau charbon de terre bien embrasé, charbon beaucoup meilleur que le charbon de bois, dont quelques personnes font usage ; car celui-ci n'est pas moins pernicieux aux plantes qu'aux animaux, dans les endroits où l'air est renfermé, telles que sont les Serres où l'air est toujours parfaitement clos. Outre cela, dans les grands dégels, et lorsque l'air est chargé de cette grande humidité qu'il porte avec lui dans les Serres, faites deux ou trois petits feux, pourvu que vous ayiez des tuyaux pour échauffer & raréfier l'air ; sans quoi les feuilles de vos arbres contracteront de la moisissure, et tomberont en corruption.

Vous devez observer aussi d'arracher avec soin toutes les feuilles mortes, ou jaunissantes ; car elles ne manqueroient pas d'infecter et de corrompre celles qui croissent à leur voisinage, et de gâter l'air de la chambre, au préjudice de vos plants. Cette attention donne de la propreté à votre Serre, et rend vos arbres plus beaux et plus sains. Quand le temps est doux, laissez entrer l'air, sans quoi vos plants changeront de couleurs, et laisseront tomber leurs feuilles ; mais ceci ne doit se faire dans cette saison, qu'avec beaucoup de précaution. Rafraîchissez-les aussi avec de l'eau, ainsi que vous le trouverez nécessaire ; mais épargnez-la, car il vaut mieux leur en donner peu et souvent dans ce temps de l'année, que d'en verser avec profusion : ce qui seroit très-pernicieux, si le temps sur-tout devenoit très-mauvais immédiatement après, et que le soleil ne parût point pour emporter l'humidité, comme cela arrive très-souvent dans cette saison, où un froid âpre et sévere succede tout-à-coup à la douceur du temps. C'est alors qu'il est absolument nécessaire de tenir vos Serres bien fermées pendant plusieurs jours ; car l'humidité de la terre concentrée dans vos caisses et dans vos pots, ajoutera beaucoup à l'humidité de l'air.

Les plants vigoureux, et de l'es-

pece la plus dure ou la plus résistante au froid, doivent avoir autant d'air qu'il est possible, dans un temps doux; car lorsqu'ils sont trop parfaitement clos, ils laissent souvent tomber leurs feuilles, et paroissent tout défigurés, sur-tout les sedums, cotyledons, cacalias, et les mésembryanthemes, lesquels étant trop à l'abri de l'air, ne paroîtront, ni si beaux, ni ne produiront autant de fleurs que les autres plants gardés plus étroitement. Mais ces derniers doivent être soigneusement garantis du froid, autrement, s'ils y sont exposés, ils périront.

Les ananas, dont quelques-uns commencent déja à montrer leur fruit, doivent être soigneusement observés, en les rafraîchissant avec de l'eau, lorsqu'ils sont secs, faute de quoi ils deviennent souvent altérés, et leur fruit est très-petit. Mais avant de se servir de cette eau, il faudroit qu'elle eût demeuré dans l'étuve, au moins douze heures, afin que sa chaleur répondît à celle de l'air de la Serre, autrement elle seroit trop froide pour ces plantes délicates. Il faut aussi savoir toujours entretenir la chaleur dans le degré qu'elle doit avoir, et ne jamais souffrir qu'elle décline en cette saison, de crainte que le fruit n'atteigne pas au terme de son développement. Le tan ne leur doit donner que la chaleur convenable; il faut le remuer, s'il est nécessaire, et en placer de frais dans les endroits qui en manquent; car si la chaleur n'est pas proportionnée à la délicatesse des racines, le fruit ne sera pas beau. En même-temps je dois avertir que ceux qui tiennent la Serre trop chaude, forceront trop le fruit, et qu'il sera très-petit. Cette chaleur, non-proportionnée, fait porter du fruit aux jeunes plants une année avant le terme; en sorte que ce fruit est, ou excessivement petit, ou n'est de nul prix.

Les arbres à café, et autres plants de cette espece, placés dans les couches d'écorce, doivent être souvent rafraîchis avec de l'eau, et avoir leurs feuilles mortes, ou moisies, constamment arrachées. Lorsque certaines feuilles ont contracté de la souillure, il faut les laver sur le champ, et sur-tout leur ôter les insectes quand il arrive qu'elles en sont infectées; autrement ces animaux s'accroîtront et se répandront sur tous les plants de votre Serre. Ceci devroit se faire avec une éponge douce.

Si l'écorce de vos couches à tan se trouve répandue inégalement, comme cela arrive souvent, en sorte que les pots ne gardent pas leur position, il sera bon de les mettre dehors dans un beau jour, de remuer l'écorce, et d'y en ajouter un

peu de nouvelle, (laquelle auroit été à couvert pendant huit à dix jours avant que de la mettre dans la couche pour en attirer l'humidité) et alors vous renfoncerez vos pots. Ceci renouvellera la chaleur, et sera très-utile à vos plantes; mais il ne faut pas alors les exposer au grand air; la saison doit vous en empêcher.

Les especes tendres d'aloès, de cierges, d'euphorbe, et de melonchardons, demanderoient à présent de recevoir un peu d'eau; car l'humidité dans cette saison est fort injurieuse, sur-tout si l'on ne sait pas tenir l'air de la Serre à une juste température de chaleur.

Plantes en fleurs dans la Serre et dans la Serre chaude.

Double *nasturtium*, *phylica*, *solidago* à corymbe composé ou à branches, *géranium* avec une fleur écarlatte, jasmin jaune des Indes, jasmins d'Espagne et d'Arabie, glayeul ou gladiole d'Afrique, *cacalia* ou cacale ou pas d'âne avec des feuilles succulentes, *osteospermum* à feuilles de peuplier, lantanas de deux ou trois sortes, *cestrum* ou jasminoïdes de deux sortes, *hermannia*, *papaya*, tarconanthe, baccharis en arbrisseau ou baccante à feuilles sciées, aloès succotrin, aloès margaritifere du plus grand et du plus petit, aloès à coussin, aloès-hérisson, aloès poitrine de perdrix, langue d'aloès de trois ou quatre sortes, aloès commun des Barbades, petit aloès herbacé, aloès des montagnes d'Afrique, aloès toile d'araignée, arctotide de deux ou trois sortes, *ascirum* des Baléares, campanule des Canaries, mésembryanthemes de plusieurs sortes, *sedum* arborescent, *crassula* ou petit orpin, malpighie à feuille de grenade, *mali punici facie*, euphorbe, baselle en fruit, leonures de la plus petite espece, cyclamenes de Perse, la fleur des haies des Barbades, *hibiscus* appellé rose de la Chine, quelques sortes d'apocin, *crinum* ou lis-asphodel, *pancratium*, souci d'Afrique à feuilles grasses, *lotus* noir fleuri, *diosma* de deux ou trois sortes, mauve d'Afrique en arbrisseau, lavatere d'Afrique en arbrisseau à feuilles rigides, amaryllis, myrte de Céilan, *ixia* à fleurs blanches, oseille des bois d'Afrique, *amomum* de Pline, avec des oranges et des limons en fruit.

FÉVRIER.

Ouvrage à faire dans le Potager.

SI le temps s'annonce avec douceur dans ce mois, il y aura beaucoup d'ouvrages à faire dans le Potager, ouvrages auxquels il est important de ne pas manquer. La plupart des légumes que vous devez semer et planter doivent l'être présentement, car si vous différez plus tard, ils ne réussiront pas, sur-tout dans un terrein sec.

Préparez à présent votre terre, pour qu'elle puisse recevoir des carottes, panais, radis, épinards, bettes, féves, pois, persil et laitue pommée. Lorsque le Potager ne doit fournir qu'aux besoins d'un seul ménage, il ne faut pas trop semer de chaque sorte à la fois; il vaut beaucoup mieux semer de chacune trois ou quatre fois, excepté le persil, la bette et le panais, en mettant quinze jours ou trois semaines d'intervalle entre les semailles, afin qu'on soit sûr d'en avoir toujours pour la cuisine. Cela vaut mieux que de se reposer sur une seule semaille, laquelle durera très-peu, sur-tout celle des radis, pois, féves et laitues. Mais si les autres sortes viennent bien, une semaille de chacune sera suffisante, à moins que vos jeunes carottes ne dussent vous manquer dans le temps que vous devez en fournir, et qu'on ne vous demandât des épinards presque toute l'année. Alors semez à différentes fois, à quinze jours ou trois semaines de distance, suivant le temps de l'année, car lorsqu'il fait chaud vos jeunes semences ne pourront vous servir long-temps; mais si le temps est modéré, et que vous ayiez un lieu propre pour les faire croître, *elles seront bonnes* pour trois semaines, ainsi que s'expriment les Jardiniers.

Semez vos jeunes salades dans des couches modérément chaudes; mais si le temps est doux, jettez vos semences sur les bords exposés au soleil, le long des murs, des palissades, et des haies, afin qu'elles puissent remplacer les dernieres semées; car dans cette saison on devroit semer chaque semaine, pour avoir un supplément qui dureroit aussi long-temps que chaque semaille seroit en état de servir.

Voici encore le temps de semer le scorsonaire, selsifix, et chervis,

pour premiere récolte, car pour la récolte générale, il faut les semer beaucoup plus tard; et si vous les semez plutôt, toutes ces plantes se convertiront en graines. Mais comme dans quelques familles on demande de ces racines aussi longtemps qu'il est possible de s'en procurer, il faut les semer en différentes saisons, afin d'en avoir toujours quelques-unes à fournir avant que la récolte générale soit arrivée. Vous pouvez semer à présent des mâches, du persil à grandes racines, de la sariette d'hyver, du souci (1) et de l'ozeille, ainsi que d'autres plantes qui résistent au froid. Vous ferez bien de les semer dans des planches ou des couches séparées, et de ne leur laisser ensuite que la distance requise; car quand elles sont semées avec d'autres plantes, elles ne profitent pas si bien. Ne les tenez pas non-plus trop près les unes des autres, de crainte qu'elles ne se nuisent mutuellement, qu'elles ne s'affoiblissent, et ne deviennent petites. Mais ceci ne doit pas s'entendre du persil commun ou persil frisé qu'on seme communément par rayons, afin de le couper plus aisément et de le mettre à l'abri des mauvaises herbes. Je recommanderois plutôt l'espece frisée que la commune, parce qu'elle est plus aisée à distinguer de la cigüe, qui est une herbe pernicieuse. Le persil à larges racines de Hambourg devroit être clair-semé, ainsi que les carottes, et houé de la même maniere, afin que les racines aient assez de place pour atteindre au degré de développement qui fait toute leur bonté.

Faites quelques couches modérément chaudes, pour y semer des choux-fleurs, afin d'en fournir la cuisine au printemps, et lorsque ceux que vous aviez semés en Août seront passés. Mais les plantes levées dans cette saison, ne prosperent ordinairement bien que dans un sol humide; car dans un terrein sec elles prennent difficilement de la tête. Cependant il est nécessaire d'en avoir pour certaines maisons où l'on en demande continuellement, quoiqu'elles paient rarement les peines du Jardinier.

Plantez de l'ail, des échalottes, de la rocambole et de la ciboulette; replantez aussi les oignons qui ont jetté des montans pendant l'hyver, pour vous en servir en guise de ciboulles en Avril, temps où l'oignon sec sera entiérement passé, et où

(1) En Angleterre on mange le souci en salade, comme en Espagne et en Italie on mange le galega. On orne la salade de soucis en Angleterre, ainsi qu'on l'orne en France de capucines: *trahit sua quemque voluptas.*

vos oignons de la St. Michel seront trop petits pour suppléer à tous les services de la cuisine.

Si le mois dernier a été si sévere que vous n'ayiez pu faire que peu de travail au Jardin, c'est une nécessité pour vous de presser la besogne dans celui-ci, pourvu que le temps soit favorable. C'est pourquoi vous devriez planter du choux pyramidal ou en pain de sucre, et du choux à larges côtes, pour succéder à ceux que vous avez plantés en Novembre. Il vous faut aussi retirer des couches d'hyver vos plants de choux-fleurs, pour les repiquer, vers la fin du mois, dans les lieux où ils doivent croître. Si la saison est avancée, vous pouvez arracher quelques tiges de vieux artichaux, supposé que les œilletons soient assez avancés; prenez les plus beaux et ceux qui promettent le plus pour une nouvelle plantation. Dans les endroits secs, ces œilletons devroient être plantés de bonne-heure, autrement les têtes seront petites et peu pommées; et si vous attendez trop tard, ils ne porteront point cette année. Ces jeunes plants doivent produire du fruit en automne, dans le temps que ceux des vieux rejettons sont passés. Vous trouverez, dans le *Dictionnaire du Jardinier*, une méthode développée pour vous diriger dans ce travail (1).

Continuez de planter des féves, et de semer des pois de quinze en quinze jours, ou de trois semaines en trois semaines, afin que vous n'en manquiez pas quand la saison sera venue. La *féve de Windsor* est bien meilleure à planter dans cette saison, et on la préfere pour la table à toutes les autres, excepté à la *petite mazagane*, que quelques personnes mettent encore au-dessus. C'est pourquoi ceux qui aiment mieux celle-ci, la plantent de trois en trois semaines, pendant toute la saison des féves. Quelques pois de l'espece la plus grande, devroient être semés présentement, sur-tout le *morrotto* d'Espagne, espece qui rapporte abondamment et qui est assez bonne à manger, ainsi que le *marrow-fat*, ou pois-gourmand. Ces deux sortes de pois servent aux usages communs du ménage. Mais quelques pois de l'espece de *charlton's - hotspur* ou pois michaud, doivent être semés pour les

(1) Voyez *cinara*, que Miller écrit improprement *cynara* : on dira qu'il y a bien loin de *cinara* à *artichaut*, oui sans doute; mais les Grecs l'appelloient aussi *cactos*, ainsi qu'on peut le voir dans Pline, l. 19, ch. 7, à cause de sa ressemblance au chardon; de-là *melo-cactos*, *agri-cactos*, et enfin *horti-cactos*, que dans les siecles barbares et d'ignorance, où tout étoit *Seigneur* ou *Villain*, on prononçoit *harti-coct*.

principales tables, parce que cette espece est la meilleure de toutes pour la manger en verd.

Voici la vraie saison pour planter de la réglisse. La terre dont vous vous servirez doit former une tranchée profonde de trois à quatre fois la hauteur de la bêche, *three or four spits deep*, c'est-à-dire d'environ trois à quatre pieds, afin que les racines puissent plus aisément s'étendre; car la bonté de cette plante dépend de la longueur de ses racines. Les Jardiniers qui en font la culture, sement communément des oignons sur le même terrein et dans la même saison; et en houant les oignons, ils préservent la terre des mauvaises herbes. Pendant la premiere année de plantation de la réglisse, les oignons ne peuvent lui porter que peu ou point de préjudice, parce que les oignons seront tirés de terre avant que les racines de la réglisse aient pris un grand accroissement.

Faites de nouvelles couches chaudes pour vos asperges, pour remplacer celles du mois dernier, car autrement vous en manquerez pour la cuisine, chacune de ces couches demeurant rarement plus de quinze jours à produire des boutons; ensorte que vous devriez, dans ce mois, faire, à quinze ou vingt jours de distance, deux couches, afin que l'une succédât réguliérement à l'autre.

Les plants de melons et de concombres qui ont levé le mois dernier, sont propres à présent pour la transplantation. C'est pourquoi il faut leur faire de nouvelles couches bien travaillées et bien mélangées avec le fumier, pour en entretenir la chaleur. Mais ces plants ne doivent point être mis en terre que la chaleur violente de la couche ne soit passée; ce qui dure rarement au-delà d'une semaine, sur-tout si vous avez retourné deux ou trois fois le fumier avant de vous en servir. Vous devez, dans cette saison, avoir l'œil attentif à vos couches chaudes, pour y renouveller l'air aussi souvent que le temps le permettra. Mais ceci doit se faire avec une grande précaution, si vous voulez qu'elles vous rapportent, car la plus petite négligence dans cette saison détruira tous vos plants, et vous tiendra long-temps en arriere. Il faut aussi semer à présent quelques graines de concombres, pour remplacer vos premieres semées, si vos couches, sur-tout, n'ont pas la hauteur de terre suffisante au-dessus du fumier. Faute de cette précaution vos plants tomberont bientôt en décadence; si au contraire la terre a un pied ou plus d'épaisseur, vos plants seront long-temps sains et vigoureux. Par cette méthode vous pourvoirez aux besoins d'une famille avec un petit nombre de

plants. Mais comme les plants précoces continuent rarement de porter, si la profondeur de terre qui leur est nécessaire a manqué, il faut avoir une succession de couches chaudes pour suppléer aux besoins de la table. Ce mois-ci est absolument précoce pour semer des melons de premiere récolte, quoique plusieurs Jardiniers en sement déja dans le mois précédent, mais leurs plants deviennent des avortons, ou produisent du fruit qu'on n'ose offrir à table.

Les couches de mousserons, à présent, doivent être soigneusement mises à l'abri de la neige et des grandes pluies; faute de quoi vos couches se gêleront, et vos jeunes semences seront tellement malades qu'elles ne pourront jamais recouvrer la santé. C'est pourquoi la méthode la plus sûre est d'avoir une ou deux couches sous chassis, ou sous un abri couvert de chaume, afin de les protéger contre le mauvais temps. Alors vous pourrez vous flatter d'obtenir une bonne récolte, même dans les années les moins favorables.

Plantez quelques haricots sur des couches modérément chaudes, pour premiere récolte, en observant de leur donner de l'air à mesure que vous les voyez lever, si toutefois le temps vous le permet, autrement ils croîtront foiblement et ne produiront point de fruit. La meilleure espece pour cela, est le nain blanc ou haricot de *Battersée*, qui ne s'étend pas trop en tige, et qui rapporte beaucoup. C'est une coutume générale à présent, dans les endroits où l'on tient des couches chaudes d'ananas, de placer une rangée de pots dans les allées derrière les couches de tan, dans lesquels on plante des haricots. Si l'on prend soin de leur culture, on pourra s'en procurer une bonne provision pendant l'hyver. Mais les meilleures sortes pour réussir, sont le haricot *à fleurs écarlates*, et le gros haricot *blanc de Hollande*, lesquels l'emportent par la douceur sur tous les autres, et dont les plants porteront long-temps du fruit, pourvu qu'ils aient assez d'espace pour prendre tout leur accroissement. Cependant beaucoup de gens préferent, à cet égard, le haricot droit ou haricot érigé *upright*, ou, comme d'autres l'appellent, le haricot en *arbre*, dont les graines sont noires et blanches. Cette espece est, à la vérité, très-féconde; mais il s'en faut bien qu'elle soit aussi agréable que les précédentes pour faire les délices de la table, son fruit étant mou et d'un goût rancide ou dépravé.

Si le temps est favorable vers la fin du mois, repiquez sur planches vos laitues cosses ou *cocasses*, laitues de Cilicie, et autres de la meil-

leure sorte ; tirez-les des couches et des bordures chaudes où elles ont pris naissance pendant l'hyver, en observant néanmoins d'y en laisser quelques-unes pour pommer, car celles-ci parviendront à leur développement beaucoup plutôt que les transplantées. Il faudroit aussi semer quelques graines de ces différentes sortes dans une piece de bonne terre bien exposée, ou dans une couche modérément chaude, afin d'en être pourvu lorsque les plants d'hyver seront consommés.

Vers la fin du mois, semez du choux et des choux de Savoie, pour vous en servir pendant l'hyver. Je ne vous les désigne pas pour une pleine récolte, mais seulement pour en avoir une certaine quantité qui viendra de bonne-heure en automne. Dans les bordures et couches chaudes, semez de petites salades : laitues, cresson, moutarde, raves, radis, navets, panais, &c. afin d'avoir lieu d'en pourvoir constamment les tables.

Semez des graines de céleri, ou sur des couches modérément chaudes, ou sur des bordures d'une terre féconde et d'une situation chaude, afin qu'elles viennent promptement. Mais il n'en faut semer que peu, parce que cette plante devient fistuleuse et gluante quand on veut s'en servir. L'on ne doit donc planter de céleri que pour en être fourni pendant un mois ou six semaines, intervalle auquel répond la durée de cette premiere récolte de céleri. Semez aussi présentement des graines d'asperges dans une couche de bonne terre, afin d'avoir, l'année suivante, de quoi faire de nouvelles plantations.

Transplantez vos choux, choux de Savoie, poireaux, panais, carottes, et bettes, que vous réservez pour graines, si vous ne l'avez pas fait le mois dernier, en observant (ainsi que je l'ai dit en Janvier) de suspendre vos choux de toutes les sortes dans un endroit sec, et de les y tenir ainsi suspendus pendant cinq à six jours, afin que l'humidité répandue dans leurs feuilles puisse s'évaporer, et ne les pourrisse pas. Vous pouvez aussi planter quelques endives pour graines, si vous avez oublié de le faire auparavant, ainsi que quelques plants de céleri de la plus forte espece, que vous réservez pour graines.

Plantez des patates ou pommes de terre, et des artichaux de Jérusalem, vers la fin du mois, si le temps se porte au beau, et que le terrein soit sec; autrement il vaudra mieux différer d'un mois ce travail, sur-tout pour les pommes de terre, en observant de bêcher fortement et de faire les tranchées profondes; ensorte que les racines soient placées au moins à six ou huit pouces au-

dessous de la surface, sans quoi elles ne viendront pas si bien. Celles-ci demanderoient une terre grasse; et quand les racines sont dans les tranchées, il faudroit répandre un peu de fumier par-dessus, sur-tout dans les terres maigres, afin que les racines pussent prendre de l'accroissement. Ceci doit s'entendre des patates ou pommes de terre, car l'artichaux de Jérusalem est si vigoureux, qu'il ne multipliera que trop, quelque soit la nature du sol.

Fumez et bêchez la terre où vous vous proposez de planter des asperges, et laissez-la en amas ou en sillons, jusqu'à-ce que la saison de planter soit arrivée, c'est-à-dire, jusqu'à la fin du mois prochain. Mais en faisant ceci, soyez attentif à égaliser le fond de chaque fosse ou tranchée avant que d'y jetter le fumier, lequel doit aussi se mettre par portions égales; autrement, quand vous en viendrez à tracer vos rayons pour y mettre vos plants, le fumier sera sens-dessus-dessous dans les endroits où il est placé bas.

Vos plants de choux-fleurs, que vous aviez mis sous cloche en Octobre dernier, doivent en être ôtés vers la fin de ce mois, et vous n'y devez laisser seulement que l'un des plants les plus forts, si vous avez envie d'avoir des têtes bien fournies et bien pommées. Plusieurs Fermiers, trop bons ménagers, veulent qu'il y reste deux plants pour fleurs. Quand on suit cette méthode, il ne faut pas les laisser aussi long-temps sous cloche que s'il n'y restoit qu'un plant. Mais alors on ne sauroit les garantir des froids qui arrivent souvent en Mars; cependant s'ils ne sont pas fermés sous cloche chaque nuit, ils sont en danger de souffrir, leurs fleurs ne viendront pas si-tôt, et leurs têtes ne seront pas si bien garnies. C'est donc une mauvaise économie de laisser deux plants, puisqu'il est certain qu'un bon gros choux-fleur vaut mieux que trois petits. En ôtant ces plants, prenez bien garde d'offenser les racines des autres plants que vous laissez. Remplissez bien également les trous, afin que les racines ne souffrent pas des vents secs qui souflent ordinairement en Mars. Quand les plants que vous avez laissés sont assez forts et assez développés pour presser la cloche, soulevez la terre dans les bords, et amenez-la autour de la tige, à deux ou deux pieds et demi de large, et à cinq ou six pouces de hauteur, afin que le verre puisse s'avancer et ne pas briser les feuilles. En faisant ceci, les cloches pourront les tenir couverts dans le mauvais temps, jusqu'au milieu ou à la fin de Mars: ce qui est d'un grand avantage pour eux quand la saison est mauvaise, et leur fait pousser des fleurs beaucoup plutôt.

Quand vous aurez fait ce travail, il faudroit avoir grand soin d'empêcher que la terre ne gagnât le cœur de ces plants ; ce qui leur porteroit un grand dommage ou causeroit leur destruction.

Les pois et les féves semés en automne, et qui ont passé l'hyver, vont présentement avancer ; c'est pourquoi la terre qui les environne devroit être houée et buttée, c'est-à-dire, ramenée vers la tige ; ce qui les fortifiera et les défendra des injures du froid. Mais il faut faire ceci dans un temps sec, et lorsque la surface de la terre est seche, autrement leur tendre tige en souffre, et reçoit souvent des injures de la part du froid.

Vers la fin du mois, vous pouvez semer quelques graines de pourpier sur couches modérément chaudes, lequel pourra déja vous servir en Avril, quoiqu'en général on ne le mange pas si-tôt ; mais il y a des maisons qui en demandent alors.

Ayez l'œil attentif aux limaçons et autre vermine, que vous pouvez détruire dans les trous de muraille et derriere le tronc des arbres fruitiers rangés le long des murs, &c. car s'ils vous échappent à présent, et qu'ils atteignent le mois prochain, ils ravageront vos plantes potageres. Si vos arbres fruitiers précoces qui sont contre les murs, commençoient à ouvrir leurs fleurs, couvrez-les soigneusement avec des nattes, du jonc, et autres paillassons ; autrement ils seront en danger de souffrir du froid et des vents de bise ou vents glaçants qui se font encore sentir dans cette saison. Mais quand on met ces couvertures en usage, il faut le faire avec beaucoup de précaution, et ne pas briser ou offenser les boutons ou les fleurs. C'est pourquoi le roseau est ce qu'il y a de mieux, sur-tout s'il est en forme de natte, parce qu'il n'est pas si sujet à battre contre les arbres, ainsi que les nattes et autres couvertures branlantes, et qu'il est plus aisé à ôter toutes les fois que le temps se radoucit. Les fleurs, par ce moyen, ne deviendront pas trop tendres, et les bourgeons ne seront pas affoiblis ; autrement il en résulteroit des conséquences plus pernicieuses que si vos arbres eussent resté exposés à l'inclémence de la saison.

Rien ne vous empêche à présent de planter du houblon, de creuser la terre, et d'émonder les racines de vos vieux houblons, en prenant bien garde d'offenser les boutons des plants qui commencent maintenant à s'enfler.

Productions du Potager.

Choux, choux de Savoie, borecole ou choux - calibre, broccoli, carottes, panais, navets, bette-

raves rouges, chervis, scorsonaire, selsifix, cardons, choux-cabus, épinards, pommes de terre, artichaux de Jérusalem, oignons, poireaux, ail, rocambole, échalottes, sauge, persil, ozeille, montans de choux, et de choux de Savoie. Sur couches chaudes : menthe, tanésie, estragon ou serpentine, supposé que vous les ayiez plantés de bonne-heure en Janvier; et dans quelques bordures chaudes, les radis que vous avez semés en automne. Sur d'autres couches chaudes, toutes sortes de petites salades : laitues, cresson, coriandre, panais, raves, moutarde, et des mousserons dans les couches que vous avez soigneusement garanties du froid et de l'humidité. Vous devez avoir des endives et du céleri pour le potage, ainsi que du chervis que beaucoup de personnes aiment passionnément. Vos couches chaudes de Décembre doivent vous avoir donné de l'asperge, laquelle, vers le milieu du mois, et lorsque le soleil l'aura colorée, sera excellente. Vous ne devez pas manquer non-plus de plusieurs autres plantes potageres et aromatiques : sarriette d'hyver, hyssope, thym, lavande, romarin, origan, pimprenelle, feuilles de poirée, &c. (1).

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruits.

Vous pouvez élaguer vos arbres à fruits, si vous ne l'avez pas fait auparavant, soit ceux qui sont le long des murs, ou en espaliers, ou ceux qui sont appuyés sur fourches, en observant d'émonder les plus durs les premiers, et de laisser les plus tendres pour les derniers, afin qu'ils soient moins exposés à souffrir du froid. Si vous en remarquez quelques-uns qui soient trop abondans et trop féconds, ne les élaguez que les derniers de tous. Mais ceux qui sont actuellement taillés ne doivent recevoir l'attache et le clou qu'au commencement du mois prochain; car les branches qui sont contre les murs, empêcheront les boutons de fleurs de s'ouvrir trop tôt.

Les figuiers que vous avez cou-

(1) Il doit être bien surprenant pour les François de voir Miller mettre au nombre des herbes potageres : hyssope, thym, lavende, romarin, marjolaine, menthe, &c. C'est que dans le temps que Miller écrivoit son *Calendrier*, c'étoit encore la coutume en Angleterre de mettre au pot toutes ces herbes aromatiques. Aujourd'hui on n'y met gueres que la menthe qu'on mêle aux petits pois, comme en France on y mêle de la laitue. Il est vraiment étonnant que cette Nation qui, depuis Henri VIII, a fait des progrès si rapides vers la liberté, n'ait presque rien changé dans la maniere ancienne de se vêtir et de se nourrir; et c'est sans contredit le plus bel éloge qu'on puisse faire de son bon esprit, lequel vaut beaucoup mieux que le bel esprit.

verts pendant la gelée, pour les empêcher de recevoir, du froid, aucune injure, doivent être découverts quand le temps est doux, afin de leur renouveller l'air, autrement les jets des années dernieres seront portés à chancir : ce qui les fera tomber en décadence, et sera cause qu'ils ne donneront point de fruit, la saison suivante. Mais si le froid revient, il faut promptement les recouvrir, faute de quoi ils seront plus en danger de perdre leurs tendres branches et leur fruit, que ceux qui n'ont jamais été découverts.

Lorsque le treillage de vos espaliers est détruit et qu'il n'a pas été réparé les mois précédens, il ne faut pas différer plus long-temps, parce que les boutons de fleurs de vos arbres fruitiers vont bien-tôt commencer à s'enfler, et qu'ils seroient en danger d'être brisés ou arrachés. C'est pourquoi ces treillages devroient toujours être réparés quand les arbres sont taillés, afin que leurs branches y soient liées et attachées, pour que les vents violens ne puissent les casser. Quant à ceux que vous venez de mettre en espalier, vous devez les tailler promptement, supposé que vous ne l'ayiez pas encore fait, et les lier à distances égales, afin que les rejetons et les feuilles, lors de leur pousse ne se croisent pas, ne s'entrelacent pas, et ne causent point de confusion.

Transplantez toutes sortes d'arbres frruitiers dans les endroits où il vous en manque, cette saison est plus propre pour les terrains humides, que celle de l'automne. Mais observez de bien labourer la terre, et de briser les mottes avant que de planter, afin que la terre puisse s'unir étroitement avec chaque partie des racines. Vous ne devriez point toucher à la tête de ces arbres jusqu'à la premiere pousse; alors ceux qui exigent la tonte, doivent être coupés avec soin. Suivant la maniere indiquée dans le *dictionnaire des jardiniers*, à l'article *plantation*.

Vous pouvez à présent semer pour tiges, vos pepins, amandes et noyaux, d'arbres fruitiers les plus durs, pour boutonner et greffer vos plants de la meilleure espece : observez de les recouvrir de terre bien également par-tout, et de ne point attirer les souris ni autres reptiles qui détruisent toutes les couches de vos semences, si vous n'y mettez obstacle. Il seroit encore à propos de tendre des piéges à ces reptiles, et de les prendre avant qu'ils attaquassent vos graines.

Dans un temps humide arrachez la mousse de vos arbres fruitiers, s'ils en sont infectés. Ceci peut se faire aisément dans cette saison, à l'aide d'un instrument de fer fait en forme de houe, et troué dans le milieu conformément à la grosseur

des branches que vous devez ratisser : il doit y avoir trois trous de différente largeur ; ce qui sera suffisant pour toutes sortes de branches. Comme la mousse est tendre en cette saison, il sera très aisé de l'arracher.

Faites tous vos efforts pour détuire les oiseaux qu'on appelle branlequeues, car dans cette saison ils portent un grand préjudice aux arbres à fruit, en piquant leurs boutons fleuris. Quand on ne fait pas de poursuites contr'eux, il détruisent souvent tout le fruit d'un jardin en deux ou trois jours.

Le fruit précoce ou de chassis forcé, demande à présent toute l'attention possible. Il faut donner de l'air aux arbres, selon que la chaleur de la saison le requiert ; il faut aussi savoir entretenir la chaleur ; faute de quoi la fleur ou le tendre fruit perdroit sa substance, et se réduiroit à rien.

Vous devez à présent avoir le plus grand soin de vos fraisiers sur couches-chaudes, en observant de leur donner une grande portion d'air, et de les raffraichir avec de l'eau ; autrement la fleur tombera, et il en résultera un fruit très-mince. Vous devez aussi dans ce mois faire de nouvelles plantations de fraises, de framboises, et de groseilles, si vous l'avez oublié dans l'automne, saison beaucoup meilleure que toutes les autres pour ce travail, surtout dans les terreins secs ; car les plants d'automne auront leur racines si bien affermies dans la terre, qu'ils seront peu en danger de souffrir de la secheresse au printemps ; tandis que ceux-ci demanderont continuellement d'être arrosés ; si le printemps étoit serein, autrement ils ne produiront point de fruit l'été suivant.

Fruits de la saison ou qui ne sont pas encore passés.

Poires : bonchrétien d'hyver, bezi de Cassoy, Citron d'hyver ; rousselet d'hiver, *bougi* ou bergamotte de Pâques, poire *Lord' Cheine* verte, portail, double fleur, St. Lezin, carmélite, St. Martial; et pour mettre en compôte, cadillac, poire d'oignon ou *Pickering*, *Warden* d'Angleterre, poire noire de *Worcester*.

Pommes : Pepin ou Renette aromatique, Roussette d'or, Nompareille, Pepin d'or, pepin de Hollande, Renette de France, Renette de *Kent*, Renette dure, la Pomme-Jean, Pomme-Harvey, Roussette de Pile, Roussette de *Wheeler*, la *Pearmaine* ou Pommepoire d'hiver, Pomme d'Api, Haute-Bonne, et quelques autres de moindre prix.

Ouvrage à faire dans le Parterre ou Jardin de plaisance.

Si le temps est doux vous pouvez, vers

vers la fin du mois planter vos plus beaux œillets dans des pots, où ils resteront jusqu'à la fleur. En faisant ceci vous ne devriez pas ôter trop de terre près des racines; et quand vous aurez fait votre plantation, il seroit à propos de placer les pots dans une situation chaude; mais que ce ne soit pas trop près des murs et des palissades, car vos plants deviendroient foibles. Mettez-les sous cerceaux, afin que dans le mauvais temps vous puissiez les couvrir de nattes; s'ils n'acquierent pas de la vigueur au printemps et avant que la chaleur arrive, ils ne produiront pas de belles fleurs.

Vous pouvez semer à présent des graines d'auricule et de polyanthe, soit dans des pots ou dans des caisses que vous aurez remplis d'une terre riche: placez-les dans un endroit où ils ayent le soleil du midi, seulement jusqu'à la fin d'Avril, temps auquel vous les ôterez et les mettrez à l'ombre pour y rester pendant l'été. Ces graines ne doivent être couvertes que peu, et d'une terre légere, car si elles sont trop enfoncées dans la terre, elles demeurent souvent un an avant que de lever, et très-souvent périssent. C'est pourquoi quelques personnes ne les couvrent jamais, et les laissent baigner par la pluie dans la terre.

Si vous n'avez pas raffraichi vos pots d'auricules en leur fournissant une nouvelle terre, le mois dernier, ne différez pas plus long-temps. J'ai désigné, dans Janvier, la maniere de faire ce travail. Leurs boutons de fleurs vont bientôt commencer à paroître; c'est pourquoi, si vous ne raffraichissez promptement les pots, vos fleurs en seront moins belles. Quand il fait froid vous devez les couvrir de nattes sur-tout pendant la nuit, afin d'empêcher ces tendres boutons de recevoir aucune injure; autrement plusieurs périront, et les branches seront peu chargées de fleurs.

Vers la fin du mois, si le temps est favorable, remuez bien à la surface la terre de vos couches de fleurs, et arrachez les mauvaises herbes, les mousses, et autres herbes parasites que vous y appercevrez; vous rendrez aux fleurs un grand service, et donnerez au jardin un air de propreté.

Creusez et préparez la terre dans votre pépiniere à fleurs, pour y semer des graines et recevoir de nouveaux plants dans le cours du mois prochain. Car alors vous aurez beaucoup d'ouvrages à faire de différentes façons; et si vous n'êtes pas en avance durant ce mois, vous serez tellement embarrassé dans l'autre, que vous ne pourrez suffire à tout, ou que vous ferez tout légérement & à la hâte. C'est donc une

bonne méthode, dans vos momens de loisir, de creuser la terre et d'en remplir vos fosses ; ce qui l'adoucira, l'attendrira et la rendra propre à recevoir des semences et des plantations.

A la fin de ce mois, si la saison vous le permet, transplantez vos campanules de Cantorberi, chevre-feuille de France, marguerites, Passe-fleurs ou *Lychnis*, digitales, œillets, œillets-barbus, gobbe-mouche-vivace, lychnis des prés ou double Robin en lambeaux, boutons de bachelier, gentiane, hépatiques, campanules, statice, lychnis-écarlate, ancolies, verges-dor, ainsi que plusieurs autres plantes à racines fibreuses dont vos bordures sont garnies, et où elles doivent fleurir. Mais vous auriez mieux fait d'avoir entrepris ce travail en Octobre, sur-tout si votre terrein est sec ; car ces plantes prennent racines, deviennent vigoureuses, et produisent une grande quantité de fleurs sans arrosage, avant les secheresses du printemps.

Pendant les nuits d'un froid sec, vous devez couvrir de nattes vos couches de renoncules choisies, anemones et tulipes, pour les protéger contre les injures du temps, si vous ne voulez pas qu'elles dépérissent, et que leurs fleurs ne soient ni belles ni nombreuses ; car il arrive souvent que leurs racines sont détruites par le froid dans cette saison. Quand on ne suit pas cette méthode, le froid pince les boutons des vieilles anemones, en détruisant le milieu de leurs fleurs, appellé par les jardiniers Anglois le *thrum* ou bonnet; et alors les fleurs doubles deviennent simples, et trompent vos espérances. Si vous en vendez les racines, les personnes qui les acheteront vous reprocheront de les avoir trompés, et attribueront à la fraude ce qui n'est dû qu'à votre négligence. Il arrive encore que faute de cette précaution de les couvrir, les racines deviennent tellement stériles qu'elles ne produiront plus de fleurs.

Vous avez encore le temps, si vous y êtes nécessité, de transplanter toutes sortes d'arbres à fleurs et d'arbrisseaux de la plus forte espece, comme, lilas, laburnum, faux-séné, séné de scorpion ou baguenaudier, roses, chevrefeuilles, Jasmin, &c. ainsi que la plupart des arbres forestiers qu'on peut transplanter avec sûreté, sur-tout dans une terre humide, ou lorsqu'on a la commodité de leur donner de l'eau. Quant aux arbres toujours verds, que vous destinez aux plantations du printemps, plusieurs d'entr'eux ne doivent changer de place qu'au commencement d'Avril, et lorsqu'ils sont sur le point de faire éclore leurs boutons ; c'est

alors la saison la plus sûre pour les transplanter.

Plantez du buis de Hollande pour en orner vos bordures; mais Octobre est la meilleure saison, sur-tout dans les terres seches, parce qu'il sera fermement enraciné avant les sécheresses du printemps, autrement vous risquez de voir détruites vos bordures nouvellement plantées, sur-tout si elles ne sont pas pleinement arrosées.

Brisez le gravier de vos allées, et empêchez la mousse de s'y loger; n'employez cependant le ratissoir que vers le milieu du mois prochain, temps auquel on ne manquera pas de s'y promener, si elles sont proprement arrangées.

Sur la fin du mois vous devriez racler et nettoyer les quartiers de votre Désert, parce que les fleurs qui sont sous les arbres vont commencer à pousser. Il est donc nécessaire de nettoyer la place, et de lui donner un air élégant: les bordures de vos allées de gazon, ainsi que celles des champs en gazon, devroient être allignées, et tirées au cordeau, afin qu'elles fussent par-tout égales. Rendez aussi propres et nettes toutes les grilles de vos réservoirs et de vos conduits aux deux côtés de vos allées, et ne manquez pas d'en arracher les mauvaises herbes et la mousse.

Si la terre est molle, applanissez vos allées et vos champs de gazon ou tapis de verdure, car si vous ne le faites pas constamment, l'herbe ne sera pas belle. Apprêtez des couches chaudes pour y recevoir celles de vos tendres fleurs annuelles qui ont besoin de lever de bonne-heure au printemps, autrement il seroit à craindre que leurs graines ne mûrissent pas, comme amaranthes, amaranthoïdes, *stramonium* à fleurs doubles, balzamines à double raie, *zinnia*, mesambryanthemes annuels, *momordica*, *hibiscus* de la tendre espece, *ricinus*, et quelques autres. Plantez aussi quelques tubéreuses sur couches chaudes, afin qu'elles viennent de bonne-heure en été, supposé que vous ayiez négligé de le faire dans le mois dernier. Vous pouvez à présent planter quelques pieds d'alouette double, dans les bordures chaudes, et dont le terrein est sec. Quand ces fleurs sont semées de bonne-heure, et qu'elles réussissent, elles deviennent plus fortes et plus doubles que celles qui sont plus tard semées. Vos graines d'aster de la Chine doivent à présent être semées dans une bordure chaude et de terre légere, ou dans une couche modérément chaude et telle qu'il la faut pour faire lever ces plantes. Ensuite donnez-leur chaque jour une grande portion d'air afin de les fortifier.

Plantes actuellement en fleurs dans le Parterre ou Jardin de plaisance.

Aconite d'hyver, helleboraster ou pied d'ours, vrai hellebore noir, hellebore noir à fleurs vertes, perce-neiges, plusieurs sortes de crocus printaniers, anemones simples, cyclamens de printemps, grands perce-neiges, hyacinthes bleus et blancs printaniers, iris de Perse, hépatiques, simples violiers, tulipes précoces, polyanthes, Adonis vivace à feuilles de fenouil, cotyledon bâtard printanier, Narcisses, souhaits ou pensées, pervenches, alysson jaune des Alpes, alysson d'Orient à fleurs de pourpre, violettes, saxifrage bleu des montagnes, Soldanelle des Alpes, et quelques autres.

Arbres et arbrisseaux durs, à présent en fleurs.

Laurustin de deux ou trois sortes, mezereon rouge et blanc, laurier d'Epurge, la joie du voyageur ou clématite d'Espagne et de Siberie, prunier-cerise, amandier à fleurs blanches, cornonilles, hamamel, frêne ou arbre à manne, avelinier, noisetier, épine de Glastenbury, *coriaria* ou rondon à feuilles de myrte, chevrefeuilles à raies bleues, buis, alaterne, phillyrea, et quelques autres.

Plantes médicinales qu'on peut à présent cueillir et dont on peut faire usage.

Sapin d'argent, capillaire noir, blanc et d'or; alsine, *arbor vitæ*, asarabacca ou *asarum*, lierre rampant, laurier d'Epurge ou tithymale, cones de cyprès, frêne hépatique couleur de terre, arbre-mousse, mousse en gobelet, herbeau panaris à feuilles de rue, cones de pin. Si la saison est retardée, la plupart des arbres dont il est fait mention dans le mois précédent, doivent vous servir dans celui-ci. Si au contraire la saison est avancée, vous pouvez déja avoir des fleurs de violettes et de tussilage, avec du cresson de fontaine; et le bouleau est déja en état de vous fournir du jus.

Ouvrage à faire dans la Pépiniere.

Vous pouvez à présent transplanter la plupart de vos arbres forestiers et de vos arbrisseaux à fleurs de l'espece la plus dure, pourvu que la saison soit favorable, autrement il sera mieux de différer. Si vous n'avez pas coupé les rejettons de vos ormes, de vos tilleuls, et autres arbres forestiers et arbrisseaux, pendant l'automne, vous devez le faire à présent et les planter par rangée ou par rayons éloignés de trois pieds les uns des

autres, en laissant entre chaque plant dix-huit pouces de distance. Plusieurs de ces arbres forestiers doivent rester là quatre ou cinq ans, pour prendre de la force et se mettre en état d'être transplantés dans les endroits de leur destination. Mais les arbrisseaux et arbustes à fleurs, ne doivent rester en pépiniere que deux ou trois ans, parce que plus ils sont plantés jeunes dans le lieu qui leur est destiné, plus ils croitront et feront de progrès.

La terre que vous destinez à recevoir une pépiniere d'arbres toujours verds, doit actuellement être soigneusement travaillée et purgée ou purifiée de toute racine d'herbes malfaisantes, sur-tout de chiendent; car si vous laissez subsister celle-ci dans votre terrein, elle se mêlera avec les racines de vos nouveaux plants, leur deviendra très-pernicieuse, et il vous sera très-difficile de l'arracher.

Si dans votre Pépiniere vous n'avez pas bêché la terre entre les arbres le mois précédent, soit faute d'un temps assez doux pour cela, soit faute de loisir, faites-le à présent, en observant, ainsi que je l'ai indiqué précédemment, de ne pas blesser les racines. Racourcissez celles qui s'étendent trop loin du tronc, afin de forcer les jeunes racines de se rapprocher, et de les rendre plus propres à la transplantation. Ceci doit sur-tout se pratiquer à l'égard des houx et de plusieurs autres sortes d'arbres toujours verds. Vous devriez bêcher constamment tout-au-tour de leur tronc chaque année, et couper toutes les racines manifestement inutiles, et qui s'étendent trop loin. Ce retranchement occasionnera une grande quantité de fibres à se rapprocher du tronc, lesquelles le rendront plus sûr à être transporté. Elles tiendront fortement attachée aux racines la motte de terre, si vous en prenez soin, faute de laquelle il est impossible de transporter des arbres qui ont resté plusieurs années sans avoir eu leur terre bêchée, et leurs racines élaguées.

Plantez à présent des chataigniers, et semez des graines, baies et glandées de quelques autres arbres, arbrisseaux et arbustes de l'espece la plus dure, en prenant grand soin de les couvrir de terre, de crainte que celles des semences qui resteroient à découvert, n'attirassent les souris et autres animaux voraces, qui mangeroient toutes vos graines et détruiroient vos espérances.

Sur la fin du mois, si le printemps commence à se faire sentir, et que le temps soit doux, coupez les têtes des rejettons ou des jeunes plants qui vous ont donné boutons et fruits l'été précédent. Faites votre

taille à quatre ou cinq pouces au-dessus des boutons, en observant toujours de tailler en pied de biche ou de biais, afin que les bourgeons ne reçoivent aucune offense de la séve qui découle de la partie blessée. Les parties de la tige ou du tronc que vous avez laissées au-dessus du bouton, serviront à supporter les bourgeons lorsqu'ils commenceront à pousser. Si le temps s'annonce avec douceur vers la fin du mois, vous pouvez greffer cerisiers, pruniers, poiriers, pommiers et autres arbres à fruit de la dure espece ou de pleine terre. Mais s'il fait froid, et que les vents soient secs, vous ferez mieux de différer encore quelque-temps, car une telle saison est destructive de la greffe.

Vous pouvez encore planter des *coupures* ou rejettons de groseilliers et autres arbres ou arbrisseaux qui croissent par bouture, dans des bordures à l'ombre, en observant de tenir, tout-au-tour, la terre bien compacte et bien serrée. Si la terre qui les divise ou qui est intermédiaire, est couverte de mousse ou de petite littiere, les vents secs de Mars ne pourront la pénétrer. Si l'on ne prend cette précaution, les vents détruiront vos jeunes plants de boutures. L'automne cependant est la meilleure saison pour cet ouvrage, sur-tout dans les terres seches.

Après que les grands froids sont passés, faites en ce mois des marcottes de tous vos arbres exotiques de la dure espece, et dont vous avez besoin de multiplier le nombre; car il y en a parmi eux quelques-uns qui sont trop tendres pour être remis en automne, à cause que l'humidité de l'hiver qui succede immédiatement au froid, en détruit toujours une grande partie.

Vous pouvez à présent augmenter le nombre de ceux de vos arbres et arbrisseaux exotiques qui multiplient difficilement par marcottes et par boutures, en coupant quelques-unes des jeunes et vigoureuses racines auxquelles vous laisserez la longueur d'environ quatre à cinq pouces, et que vous planterez ensuite dans des pots remplis d'une terre grasse légére. Vous plongerez vos pots dans une couche modérément chaude, et les tiendrez clos sous chassis. Vous verrez que les racines s'étendront dans le bas, et que les rejettons se montreront dans le haut; ensorte que dans l'espace d'un an vous aurez de bons plants. Par cette méthode, on augmente le nombre des arbres qui ne peuvent se multiplier facilement par la méthode ordinaire.

Ouvrage à faire dans les Serres, Serre chaude & Serre d'orangerie.

Si le temps est doux, et l'air

tempéré, vous devriez commencer par admettre l'air dans votre Serre, en abaissant un peu les chassis d'en haut. Mais ceci doit se faire, pour la premiere fois, avec beaucoup de précaution, en ne les ouvrant jamais quand le vent est aigu, ou quand il soufle en droiture dans votre Serre; car un air aigu portera un grand dommage à vos plantes en cette saison, parce qu'elles sont devenues tendres par le long séjour qu'elles ont fait dans la Serre. Rafraîchissez à présent avec de l'eau, myrtes, orangers, *geranium*, et autres plants de la dure espece. Ne leur donnez de l'eau que modérément et peu à la fois; si vous ne la leur épargnez pas dans cette saison, vous leur porterez un grand préjudice.

Arrachez toutes les feuilles mortes et languissantes de vos plants; remuez aussi la surface de la terre dans vos caisses et vos pots, et tenez-la toujours purifiée et à l'abri des mauvaises herbes. Si vous ajoutez un peu de fumier de vache bien consommé au haut de vos caisses et de vos pots d'orangers, vous leur rendrez un grand service. Vous devriez en même-temps enlever, avec la brosse ou le balai, toutes les toiles d'araignées, et rendre votre Serre propre et nette en tout point; car la propreté n'est pas moins nécessaire à la santé des plantes qu'à celle des animaux.

Faites des couches chaudes pour y semer quelques tendres graines exotiques apportées des pays les plus chauds, en observant de bien travailler votre fumier. Retournez-le trois à quatre fois, tandis qu'il est en monceau; et lorsque vous le portez dans les couches, qu'il soit bien démêlé, afin que les couches retiennent leur chaleur et soient toujours égales. Quand le fumier n'est pas également remué et battu avec la fourche, il formera des creux; ce qui porte un grand préjudice à vos couches; car lorsque vous les arroserez, l'eau se jettera dans les ouvertures et les inondera, tandis que les autres endroits seront presque laissés à sec, ou ne recevront que peu de bénéfice. Mais vos graines d'arbres et d'arbrisseaux prospéreront beaucoup mieux, si vous les semez dans des pots de terre que vous plongerez dans une couche de tan; car ces graines restent long-temps sans végeter, et demeurent fréquemment dans la terre une année toute entiere. Si vous vous appercevez que la chaleur de la couche décline trop, vous l'augmenterez en remuant la couche de nouveau, et en y ajoutant un peu de tan.

Si quelques-uns de vos orangers ont éprouvé du dommage pour ne les avoir pas bien soignés, ensorte que

leurs têtes vous paroissent être tombées en langueur, vous devriez alors les tailler de près, et les changer de terre. Préparez une couche modérément chaude sous une caisse vitrée, dans laquelle vous les placerez. Vous les forcerez par-là à pousser de bonne heure au printemps; et leurs jets auront le temps de se durcir avant l'hyver, et avant que vous les sortiez pour les exposer en plein air. Mais lorsque vous les dépotez ou décaissez, ayez soin de retrancher toutes les racines moisies ou languissantes; nettoyez parfaitement toutes les racines et les tiges, en les purifiant de toutes les souillures qu'elles pourroient avoir contractées. Quand vous les replantez, vous devez entortiller la tige avec des liens de foin, depuis la surface de la terre jusqu'à la tête de la tige. Cette précaution empêche le soleil de dessécher l'écorce du tan; et lorsque vous placez en couches-chaudes les pots ou les caisses, prenez garde que la chaleur ne soit pas trop grande, et raffraichissez-les avec de l'eau, en ne vous contentant pas d'en donner seulement aux racines, mais en la distribuant aussi à toutes les parties des tiges : ce qui suppléra a leur écorce, et la fera pousser vigoureusement. Lorsque le soleil commence à se faire sentir avec force, les fenêtres de l'orangerie devroient être revêtues de nates ou de toiles pendant la chaleur du jour; autrement le soleil brûlera les tendres feuilles et dessechera l'écorce des racines; ensorte que vos orangers souffriront beaucoup s'ils y restent trop exposés. Cependant cette méthode de tailler les têtes de vos orangers et de les forcer, ne doit pas se mettre souvent en pratique à leur égard; car si vous la répétez fréquemment elle les affoiblira. C'est pourquoi quand vos orangers ne sont pas absolument en mauvais état, vous ferez mieux de les changer de terre tout simplement, si vous le pouvez, et de les nettoyer avec de fortes brosses de crin en vous servant d'eau et de sable à écurer. Coupez toutes les feuilles flétries, ou jaunissantes, ou pareſſeuſes, et mettez vos plants dans une caisse vitrée pendant trois mois, après lesquels vous leur donnerez une situation à l'ombre, et lorsque vous les aurez retirés du chassis-forçant. Par cette méthode ils recroîtront, et deviendront forts et vigoureux. Les plants d'orangers qu'on apporte annuellement d'Italie en Angleterre, devroient recevoir le même traitement, pour les forcer à donner de nouveaux rejettons. Mais leurs racines doivent être plongées dans l'eau, et imbibées pendant deux jours, avant de les planter. Il faut aussi couper toutes les racines mortes ou blessées, laver et purifier les

les tiges et les reposer sur couche, dont la chaleur soit modérée. Il faudroit encore se servir de paniers au lieu de caisses, pour y planter ces nouvelles tiges, parce que la chaleur du tan, jointe à l'humidité, pourriroit les caisses où vous les auriez renfermées.

Le tan de vos couches en serre-chaude demanderoit à présent d'être remué, et de recevoir quelque supplément pour renouveller leur chaleur, qui, dès-à-présent commence à décliner. Si vous ne la renouvellez pas à tems, vos plants souffriront beaucoup; ceci doit se faire un jour chaud, et quand l'air est doux; car dans un temps bien froid on ne doit point lever les verres, de crainte qu'en ôtant de la couche le vieux tan pour y en ajouter de nouveau, l'on ne portât préjudice aux plantes. Il faudroit en même-temps faire passer vos plants enracinés dans des pots, en d'autres pots d'une plus grande largeur. Mais en faisant ceci, on doit bien prendre garde de ne point blesser les racines, puisqu'en cette saison elles souffriroient un échec considérable, et qu'il seroit difficile de réparer.

Lavez et nettoyez les feuilles de vos arbres à caffé et de tous vos autres arbres de serre-chaude, pour les préserver de toute ordure, et arrachez-en toutes les feuilles qui dépérissent de crainte qu'en les laissant subsister, elles n'infectent l'air de la maison. La surface de la terre dans vos pots doit être fréquemment remuée, de peur qu'elle ne se resserre et qu'elle n'engendre de mauvaises herbes.

Vos plants d'ananas doivent à présent montrer leurs fruits en abondance: c'est pourquoi vous devriez les arroser fréquemment, en ne leur donnant de l'eau que peu à la fois, pour les avancer, et faire enfler le fruit. Tenez le tan à un degré de chaleur tempérée; car si vous souffrez que sa chaleur décline en cette saison, la couleur de vos ananas sera changée, altérée, et le fruit deviendra mince, petit, d'une valeur modique. Vers la fin de ce mois vous devez préparer de nouveau tan pour vos couches d'été d'ananas, dans lesquelles vous les tiendrez plongés quelque téms le mois prochain. Mais ceci doit seulement s'entendre des plants que vous réservez pour régénérer, ou pour servir à la propagation de l'espece, et qui seront les rejettons de la derniere saison. Ne les transportez pas sur couches de trop bonne heure, à moins que vous n'ayiez une cheminée ou un poële, pour échauffer l'air dans le mauvais temps; car la chaleur du tan toute seule sera pour eux insuffisante jusqu'au commencement d'Avril: temps auquel le soleil donnera une chaleur que le tan seul ne

pourroit faire naître. Les couches qui renferment vos arbres fruitiers doivent être raffraichies par de nouveau tan vers la fin de ce mois, surtout celles dont la chaleur foiblit; car si vous ne conservez pas le tan dans un degré propre de chaleur pendant cette saison, l'accroissement du fruit sera beaucoup retardé.

Les aloès, euphorbes, melons et cierges épineux, ainsi que d'autres tendres plantes succulentes, doivent recevoir un peu d'eau dans cette saison. Mais les mesembryanthemes, *sedums* ou joubarbes, cotyledons, et autres especes plus dures doivent être fréquemment raffraichies, quoique peu à la fois, parce que beaucoup d'humidité en cette saison leur causeroit la corruption. Vous devez à présent faire quelques nouvelles couches-chaudes de tan, pour y semer les graines de ces tendres plantes exotiques, qui sont annuelles ou que vous tenez des pays étrangers. Vous y plongerez de petits pots remplis d'une terre fraîche et légere, afin qu'elle puisse recevoir de la chaleur avant que de lui confier vos semences. Cette méthode de mettre vos graines dans des pots est préférable à toute autre, parce que vos plants, lorsque vous les tirerez des pots pour être transplantés, auront de la terre attachée à leurs racines: par-là ces jeunes plants seront peu en danger de souffrir, parce que les racines auront été parfaitement conservées. Celles de vos graines qui auront resté longtemps dans la terre, et qui ne seront pas si avancées, pourront être remises dans une nouvelle couche chaude, si la chaleur de la premiere s'est éteinte ou affoiblie; et vous verrez alors faire des progrès à leur végétation.

Vers la fin de ce mois, préparez du fumier chaud pour en faire une couche, dans laquelle vous transplanterez quelques tendres sortes de vos fleurs annuelles pour les avancer, afin de les faire fleurir, et de perfectionner leurs graines avant l'hyver.

Plantes en fleurs dans les deux Serres.

Jasmin jaune des Indes, jasmin ou *lantana* d'Afrique à feuilles de houx, jasmin d'Espagne, *philyca* à feuilles de bruyere, *geranium* avec une fleur écarlatte, *geranium* avec une fleur diaprée ou bigarée ou panachée, plusieurs sortes de mesembryanthemes, polygale arborescente, cyclamenes d'Aleppe, cacale d'Afrique en arbrisseau avec des feuilles succulentes, séneçon en arbrisseau à feuilles de plantin découpé *with buckshorn-leaves*, Hermanie à feuille d'aune, aloès de plusieurs sortes, arctotides, *Turnera*, séné bâtard d'Amérique en arbris-

seau à larges fleurs jaunes, Euphorbe, cotyledons à larges feuilles coupées, *Malpighia mali punici facie* ou à feuilles de grenade, herbe à chiffon avec fleurs de pourpre, cytises, arbre à caffé, calle ou *arum* d'Ethiopie, *hypericum* des Baleares, *jacobæa-lily*, lis-jacobée ou lis de St. Jacques, lis du Mexique, *ixia*, *Watsonia*, oseille des bois d'Afrique à larges fleurs pourprées, oseille des bois d'Afrique à fleurs jaunes ombellées, aster pourpre en arbrisseau du Cap de Bonne-Espérance, *spreading starwort*, aster étalé d'Afrique à fleurs pourprées, *sisyrinchium*, *crinum*, *pancratium*, *corona-regalis* à fleurs rondes, gladiole des Indes, Aristoloche des Indes à fleur écarlatte, tanaisie d'Afrique, arbre de corail, antholize, joubarbe en arbre, queue de lion en arbrisseau, Bermudianne d'Afrique, avec quelques autres.



MARS.

Ouvrage à faire dans le Potager.

LE temps est ordinairement plus incertain et moins stable dans ce mois que dans aucun autre de l'année ; quelquefois il est sec et froid, et quelquefois humide et chaud, accompagné souvent de greles et de vents impétueux. C'est alors qu'il faut veiller avec soin à vos couches chaudes de melons et de concombres, sans quoi souvent elles périssent, ou du moins vous font manquer la premiere récolte. Pour éviter ce dommage, donnez à vos couches, si leur chaleur décline, une doublure de fumier neuf de cheval, tout-au-tour des côtés, afin de renouveller le feu. Observez de bien couvrir les vitres avec des nattes chaque nuit ; mais pendant le jour laissez-leur respirer un air frais, à proportion de la chaleur des couches, et suivant que le temps le permettra, sur-tout après que vous avez doublé les côtés d'un nouvel engrais, lequel ne manquera pas d'exciter une grande vapeur dans les couches pendant quelques jours. Si cette vapeur est tenue renfermée sous les vitres, elle sera funeste à vos plantes, et leur fera manquer le fruit.

Semez les graines de vos choux, choux rouges et choux de Savoie, pour le service de l'hyver suivant, dans une planche de terre légére en plein air. Repiquez vos plants de choux-fleurs restant dans vos couches d'hyver dans les quarreaux du Potager, pour la récolte générale. Ceux qui ont levé le mois dernier et qui doivent vous servir en automne, devroient être aussi repiqués sur de nouvelles couches chaudes, afin de les faire avancer. Mais il ne faut pas les couvrir de trop près ; cela les affoibliroit et leur deviendroit funeste. C'est pourquoi vous devez en tout temps, lorsque la saison n'est pas rude, les découvrir et les laisser jouir d'un air sain ; ne les couvrez seulement que pendant la nuit et dans les mauvais temps.

Continuez de mettre en terre des pois et des féves de quinze en quinze jours, ou de trois semaines en trois semaines, afin de ne point mettre d'interruption dans le service, lorsque la saison viendra. Semez aussi chaque semaine des radix, des épinards, avec de jeunes herbes à salade, pour succéder à celles que

Mars.

vous avez semées ci-devant. Faites-en de même à l'égard des céleris, dont vous semerez les graines vers la fin du mois, afin de remplacer celles de Février.

On peut semer à présent, panais, carottes, oignons, poireaux, bettes, bourrache, buglose, pimprenelle, aneth, fenouil, chervis, aches, alisandre, &c. Il faudroit les semer de bonne-heure en ce mois, sur-tout si le sol est sec, autrement ces plantes deviennent maigres; mais si le terrein est humide, il suffira de les semer au milieu ou vers la fin du mois. Autant les graines de fénouil, d'ache et d'alisandre réussissent peu lorsqu'on les seme en cette saison, autant elles réussissent beaucoup lorsqu'on les seme en automne et dans un terrein sec.

Au commencement du mois, couvrez de terre vos alisandres ou *Alexandres* (1), pour les blanchir: ce qui les rendra tendres et propres, dans trois semaines, pour le service; car dès que la tige commence à bourgeonner pour fleurir, ils ne valent plus rien. C'est encore ici le temps de blanchir les dents de lions ou pissenlits, que plusieurs personnes aiment passionément à manger en salade. On peut prendre ces plantes dans les champs et les enterrer ensuite profondément, en suivant la méthode dont vous vous servez pour les endives. Dans trois semaines elles seront blanchies, et propres au service.

Vous pouvez aussi semer du persil, de l'oseille, du chervis, de l'arroche, des soucis, et des épinards, sur-tout si le terrein est humide; car si la terre est humide, ce mois-ci est plus favorable pour les semer que le mois précédent.

Plantez par *coupures*, c'est-à-dire en divisant ou en éclatant les racines, plusieurs plantes aromatiques, comme, tanésie, pouliot, camomille, baume, sariette, sauge, romarin, hyssope, santoline, lavande-aspic, armoise, thym, et quelques autres, lesquelles vont commencer à bourgeonner ou à pousser des boutons, et qui prendront racine à présent beaucoup mieux qu'en aucun autre temps de l'année. Séparez bien les racines de

(1) C'est le gros persil de Macédoine appellé *Maceron* ou plutôt *Macedon* de *Macedonium Petro Selinum*. Les Grecs et les Romains, suivant Pline, l. 27, ch. 13, connoissoient cette plante sous le nom de *Smyrnion*. Voyez *Smyrnium*. Ce sont *probablement* les Italiens du moyen-âge qui, par honneur pour le Monarque de Macédoine, l'ont nommée *Alesander*, rejettant l'x comme un son peu flatteur, et ne le prononçant jamais dans leur langue.

menthe, d'estragon, d'absynthe, et des autres plantes dont la mort attaque tous les ans, non-seulement ce qui est hors de terre, mais encore les racines, et repiquez-les sur nouvelles couches, afin de pouvoir défaire les anciennes pendant l'été, lorsque ces nouveaux plants seront en état de vous servir.

Coupez à présent ou arrachez les rejettons ou œilletons de vos vieilles racines de chervis, et plantez-les par rayons éloignés de dix pouces l'un de l'autre, en laissant six pouces de distance entre chaque plant, et en observant, quand le temps est sec, de les arroser jusqu'à-ce qu'ils aient pris racine. Mais les plants d'œilletons ne donnent jamais d'aussi bonnes racines que les plants provenus de graines.

Vos plants de laitues qui ont passé l'hyver dans des bordures chaudes, ou sur de vieilles couches chaudes, doivent être repiqués dans un lieu plus à découvert, autrement ils deviendront languissans et se réduiront à rien, surtout si vous les mettez le long des murs, des haies, et des palissades, ou s'ils ne sont qu'à trop peu de distance les-uns des autres. En ce cas il faut en transplanter une bonne partie, et si vous n'en laissez que peu et à la distance qui leur convient, vous aurez de quoi fournir les tables de bonne-heure en cette saison. Semez aussi quelques graines de laitue impériale, de laitue de Cilicie, de laitue cosse, et autres especes; semez-les dans une piece de terre riche et bien exposée; elles vous serviront pour succéder aux semailles du mois dernier.

Vers le milieu de ce mois il faut enfoncer la fourche dans vos plants d'asperges de pleine terre, en prenant bien garde de ne pas blesser la couronne ou l'extrémité des racines. Mais vous pouvez différer de les ratisser et de les unir jusqu'au commencement du mois prochain, afin de retarder l'accroissement des méchantes herbes; et même ce sera assez tôt, pourvu que vous fassiez ce travail avant que les boutons paroissent au-dessus de terre; car le seul danger auquel on s'expose dans cette opération, c'est qu'on ne détruise les boutons.

Le commencement de ce mois forme un bon temps pour semer du persil de Hollande à larges racines, ce que vous pouvez faire aisément en les semant, ou à la volée, ou par rayons, à un pied de distance l'un de l'autre. Lorsque les plants ont levé, il faut les éclaircir en les laissant, à trois ou quatre pouces d'intervalle l'un de l'autre, dans les rayons, afin d'obtenir de bonnes racines; ou, si vous aimez mieux, vous pouvez le clair-semer dans une piece de terre légére, ainsi qu'on le

pratique à l'égard des carottes, en le houant et le conduisant de même, cette voie étant la plus sure pour vous procurer de larges racines.

Sur la fin du mois faites de nouvelles couches d'asperges, supposé que le terrein soit sec; mais s'il est humide, il sera plus à propos de différer jusqu'au commencement du mois prochain; car ces plantes prenent beaucoup mieux lorsqu'on les transplante précisément au moment qu'elles commencent à bourgeonner. Mais en ceci la saison seule doit vous déterminer, soit pour faire ce travail de bonne-heure, soit pour le retarder.

Les radix et les épinards, semés en Janvier et dans les commencemens de Février, doivent être houés présentement, et vous ne devez laisser entr'eux que quatre à cinq pouces d'intervalle. Observez de bien remuer la terre tout-autour, afin de détruire les jeunes herbes sauvages, et de contribuer efficacement au développement des plantes. Mais ce travail devroit se faire dans un temps sec, parce que les mauvaises herbes en seront plus facilement détruites.

Continuez de faire des couches de concombres, de melons, de pourpier, &c. pour succéder à celles du mois dernier; et vers la fin du mois, ou au commencement de l'autre, semez des graines de melons et de concombres par rayons; mettez-les sous cloche ou autre verre, et destinez-les à la récolte principale. Il faudroit à présent semer, sur couches chaudes, des graines de *Capsicum* ou poivre de Guinée pour cornichons et marinades, ainsi que des graines de tomates ou pommes d'amour, pour soupes et ragouts; et vers la fin du mois, un peu de graines de cresson des Indes sur une couche dont la chaleur soit très-modérée, afin de faire avancer quelques-unes de ces plantes; car on demande de leurs fleurs beaucoup plutôt que de celles qu'on seme communément en plein air.

Cultivez bien vos artichaux, en observant de n'en laisser parmi vos plants les plus purs et les mieux situés, que deux ou trois tout-au-plus sur chaque racine pour porter; ne laissez sur-tout que ceux qui croissent en-dessous de la tige, et arrachez tout le reste. Vous en prendrez ce qu'il y a de mieux pour le planter à présent et vous faire une nouvelle plantation. Ils vous produiront déja des têtes en automne, après que ceux qui venoient des vieilles racines seront passés. En faisant votre choix, prenez toujours ceux dont les racines sont tendres, et rejettez ceux qui sont déja convertis en bois.

Semez des cardons sur une couche

de terre légére, riche et assez fine, en observant de les préserver des herbes sauvages. Si votre terrein est sec, arrosez-les jusqu'à-ce qu'ils soient assez gros pour être transplantés.

Vers la fin de ce mois vous pouvez mettre en terre quelques haricots, mais dans des bordures très-chaudes, et où ils soient à l'abri du froid. Cependant ceci ne doit point avoir lieu pendant un temps humide, à cause que trop d'humidité dans cette saison, ne manqueroit pas de les gâter et de les pourrir.

Vous devriez aussi semer de la marjolaine, du thym et de l'hyssope, et autres tendres plantes aromatiques, en choisissant un sol chaud et sec; car elles ne réussiront pas dans une terre humide.

Continuez de semer toutes sortes de jeunes salades deux fois la semaine : cresson, moutarde, raves, radix, &c. dans des bordures chaudes, jusqu'à la fin du mois, passé lequel vos jeunes plants réussiront mieux dans une exposition plus ouverte.

Partagez les racines de vos ciboulles et échalottes, et plantez-les dans une situation à l'ombre pour les faire croître, cette saison étant la vraie saison pour cela. Plantez de la rocambole et des échalottes : et au commencement du mois transplantez vos poireaux pour graines. Ceux-ci doivent être repiqués près d'une haie de roseaux, et dans une bonne exposition, parce que leurs racines ne mûrissent que tard en automne; et lorsque dans la mauvaise saison ils sont laissés en plein air et dans une exposition froide, il est rare qu'ils réussissent.

A la fin de ce mois, vous pouvez semer du pourpier dans les bordures chaudes de vos terres communes, où, sans avoir besoin d'une chaleur artificielle, il se trouvera bien placé, pourvu que la saison soit chaude et seche. Vous pouvez semer aussi des navets dans un endroit ouvert, afin qu'ils viennent de bonne-heure.

Vous devez à présent semer des graines de *finochia* ou fenouil, par rayons éloignés d'un pied l'un de l'autre; il faut que ces graines soient clair-semées, et recouvertes, de l'épaisseur d'un pouce environ, d'une terre légére. Elles demandent un sol riche et léger, sans quoi elles ne réussissent pas.

Vers la fin de ce mois, vous pouvez semer du chanvre, du lin, du trefle de Hollande blanc et rouge, du sainfoin et de la luzerne, pourvu que la saison soit favorable, autrement vous ferez mieux d'attendre encore quelque temps. Voici la saison de semer de l'orge et le seigle de Mars. Si le temps est sec, vous pouvez

pouvez à présent donner à vos bleds la houe et le roulloir.

Semez toutes sortes de pois de *Ronceaux* et de pois gris, pour la récolte générale, et en plein champ. Ceux que vous aviez semés dans les mois précédens, et qui ont prospéré, doivent être recouverts d'un peu de terre; il faut aussi passer la houe sur le terrein qui les sépare, si le temps est sec.

Voici la vraie saison de semer des carottes en plein champ, dont vous destinerez les racines pour nourrir des brebis, des dains, &c. C'est un usage adopté par les Fermiers les plus intelligens; car un acre de carottes engraisse plus les brebis que trois de navets. Les maîtres en nourrissent aussi leurs dains et leurs chevaux, et regardent la carotte comme un excellent aliment d'hyver; car les carottes semées au printemps ne sont point sujettes, ainsi que les navets, à être détruites par les mouches; ce qui rend leur récolte certaine et assurée.

Produits du Jardin potager.

Epinards d'hyver en grande quantité, choux, choux de Savoie; vous devez en avoir encore; montans de choux et de choux de Savoie en grand nombre et fort bons; broccolis, choux-cabus, *borecole* ou choux-calibre, bettes rouges, poirée, cardons, carottes, navets, panais, patates ou pommes de terre, artichaux de Jerusalem, céleri, endives, et toutes sortes de jeunes salades; et dans les couches-chaudes, ou: concombres, asperges, pois, haricots, pourpier, &c. Vous avez aussi dans les bordures chaudes, menthe, estragon, tanésie, sauge sauvage, sauge, persil, soucis, pimprenelle, ozeille, hyssope, sariette d'hyver, romarin, baume, et autres especes d'herbes potageres.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruits.

Vous devez finir, au commencement de ce mois, la taille de toutes les especes tendres d'arbres à fruit, comme pêches, abricots, *nectarines* ou pavies, &c. Leurs boutons, si le printemps s'est annoncé avec douceur, doivent déja s'enfler, et il seroit à craindre que vous ne les fissiez tomber, si vous tardiez trop à nouer les branches avec l'attache. Quand vous aurez achevé d'avoir taillé vos arbres, et de les avoir attachés avec le clou, vous devez bêcher la terre autour de leurs racines, pour la desserrer et en détruire les mauvaises herbes. Quand les arbres sont en fleurs, si l'air est vif et que les nuits soient froides, vous ferez bien de les couvrir de nattes, de toiles ou de roseaux, pour les mettre à l'abri de l'inclémence du temps. Mais il faut avoir attention de les ôter toutes les fois

que le temps s'adoucit, autrement vous forceriez les rejettons à pousser trop-tôt, et la floraison seroit si foible, que le moindre mauvais temps la détruiroit. Quand il arrive que le printemps est fort sec, il seroit bon de faire une aspersion légere sur les branches, si le temps est assez doux pour cela. Vous fortifierez la floraison, vous ferez avancer le fruit, et rendrez un grand service aux arbres; mais il faut faire ceci avec une grande attention.

Vous pouvez encore transplanter des arbres à fruit sur un terrein humide; mais si votre terre n'a pas été préparée avant le milieu du mois pour les recevoir, il seroit à propos de les tirer de terre et de tailler leurs racines; ensuite replantez-les, en couvrant les racines et les tiges avec de la litiere, pour empêcher qu'ils ne soient dessechés par le soleil et les vents. Ceci retardera le temps des bourgeons, et les racines se prépareront à pousser. Par cette méthode il est peu à craindre qu'ils ne réussissent pas, pourvu qu'ils soient pleinement arrosés dans les sécheresses, et que la surface de la terre autour de leurs racines, soit couverte de vieux chaume, pour obvier à ce que le soleil et l'air ne pénetrent point jusqu'à la racine.

Voici le mois principal pour greffer la plupart de vos arbres à fruit, en commençant par les especes les plus hâtives, telles que celles qui viennent les premieres en fleurs, et en finissant par les pommiers qui sont les derniers à produire. Mais ceci doit se faire ou plutôt ou plus tard, suivant la saison.

Coupez les têtes des troncs d'arbres que vous avez inoculés l'été dernier, en laissant environ quatre pouces d'intervalle au-dessus du bouton, afin d'attirer la séve, et s'il est nécessaire, liez à la tige le rejetton, pour empêcher que le vent ne le dérange, même après qu'il aura déja poussé, et que vous l'aurez couvert de feuilles. Quand ceci est fait, vous devez bêcher la terre entre les arbres, afin de la rendre plus accessible, plus propre à nourrir les racines, et afin de détruire toutes les herbes parasites.

Préparez de la terre fraîche pour vos couches de fraisiers; arrachez-en tous les *scions* ou filamens superflus, et préservez-les des mauvaises herbes; ce qui leur fera produire une grande quantité de fruits. Bêchez la terre entre les rayons de vos framboisiers, si vous ne l'avez pas fait auparavant, afin de la rendre plus propre et plus aisée à produire, et afin que les racines puissent mieux y pénétrer.

Les arbres fruitiers que vous avez plantés l'automne derniere avec toute leur tête, ne doivent plus l'avoir; et si vous n'avez pas encore fait ce

travail, coupez-la toute entiere, en ne laissant que trois ou quatre jets ou yeux d'en bas ; mais prenez bien garde de porter atteinte aux racines. Pour prévenir ce malheur, appuyez votre pied contre le tronc de l'arbre, et tenez la partie inférieure de la tige bien serrée dans votre main gauche ; pendant ce temps-là, avec un couteau tranchant à la main droite, coupez la tête. Il vous faut aussi couvrir soigneusement la terre autour des racines des vos arbres nouvellement plantés, avec de vieux chaume *mulch*, ou plutôt avec de la pelouse ou des mottes que vous tirerez des communes, en observant de les renouveller et de mettre dessous la partie gazonnée. Vous empêcherez par-là que le soleil et les vents ne pénetrent les racines de vos arbres. Cette sorte d'engrais est préférable à du fumier consommé, parce qu'elle retient l'humidité plus long-temps. La négligence de cette précaution, a fait perdre la vie à plusieurs arbres nouvellement plantés.

Coupez aussi quelques jets ou yeux jusqu'au nombre de trois ou quatre, aux arbres greffés au printemps dernier, et qui sont encore dans la Pépiniere, afin qu'ils soient garnis de branches latérales vers la terre, autrement tout leur accroissement s'étendra en longueur ; ils deviendront hauts, mais ils seront nuds et dépouillés vers le centre. Au reste, ceci regarde principalement les arbres nains.

Bêchez et sarclez bien la terre entre vos groseilliers ; cela donne de la force aux fleurs, de l'énergie aux arbres, et de la propreté au terrein.

Fruits de la saison ou qui ne sont pas encore passés.

Poires : Bergamottes de Bougi, St. Martial, Bonchrétien d'hyver, Double fleur, Royal d'hyver, Bezi de Chaumontelle, l'Amozelle ; et pour cuire ou confire, le Cadillac, la *Parkinson's-warden*, l'Oignon ou *Pickering*, avec quelques autres.

Pommes : Pommepoire de *Laan*, Nonpareille, Roussette d'or, Roussette de Pile, Roussette de *Wheeler*, *Pippine* ou Renette de *Kent*, *Pippine* de Hollande, *Pippine* ou Renette de France, Pomme d'Api, Renette dure, Pomme-Jean ou de St. Jean, avec quelques autres.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fleurs.

Dans ce mois vous pouvez transplanter la plupart de vos plantes à racines fibreuses, comme œillets-carnés, œillets, *dianthe* ou œillets de poëte, *agrosteme* ou lychnis sauvage, lychnis, statices ou œillets-marins, asters, verges d'or, *helianthe* ou tourne-sol vivace, campanule de Cantorberi, campanule à fleurs de pêchers, chevre-feuille de

France, pâquerettes, *buphthalme* ou œil-de-bœuf, *leucantheme* ou camomille, *chrysantheme* ou marguerite d'or, *geranium* de la dure espece, véronique, ancolie, *hieracium* ou pulmonaire, fraxinelle, Robin en lambeaux ou maglonette, aconite-salutaire, ainsi que plusieurs autres sortes. Quand même votre sol seroit sec, il auroit mieux valu faire ce travail en automne, parce que vos plantes auroient pris racine en terre, parce qu'elles auroient plus de force pour résister à la sécheresse, et qu'elles produiroient une plus grande quantité de fleurs.

Remuez la terre de vos bordures et de vos planches à fleurs plantées en automne, avec une petite truelle, en prenant bien garde de n'offenser, ni les racines, ni les boutons de fleurs qui commencent maintenant à pousser. Par-là vous préviendrez la crue des mauvaises herbes ; et en ratissant le terrein, vous le rendrez uni et plus agréable à l'œil.

Vos hyacinthes choisies, anemones, renoncules et tulipes, vont commencer dès à présent à montrer leurs boutons de fleurs ; vous devez les couvrir bien soigneusement de toiles ou de nattes dans le mauvais temps, car lorsque les fleurs restent exposées au froid, il arrive fréquemment que leurs boutons sont pincés et qu'ils ne s'ouvrent jamais aussi bien que ceux qui ont été protégés. A présent vous devriez donner des *tuteurs* ou de petits bâtons à vos belles hyacinthes, et y attacher la tige, pour qu'elle puisse s'appuyer dessus ; autrement celles qui sont doubles et fort pesantes, entraîneront la tige et perdront tout leur éclat.

Plantez quelques racines d'anemones doubles communes, pour fleurir tard, et pour succéder à celles que vous aviez plantées en automne. Si la saison annonce de la sécheresse, rafraîchissez-les de temps en temps avec de l'eau, autrement elles ne vous réussiront pas.

Les pots et les caisses où vous avez mis des auricules, doivent à présent être transportés à l'ombre, car ces plantes vont bientôt lever ; et si, seulement pendant un jour, et tandis qu'elles sont jeunes, elles restent exposées au soleil, la plupart d'entr'elles périront. Vous devez aussi les rafraîchir avec de l'eau dans un temps sec, mais doucement et prudemment, de crainte que vous ne les mettiez hors de terre.

Vos pots d'auricules choisies demandent à présent toute votre attention, pour les protéger contre les vents destructeurs & les nuits froides ; autrement les boutons seront pincés, et la fleur sera détruite. Vous devez également les rafraîchir, de temps à autre, avec

de l'eau, dans les temps secs ; mais ne souffrez pas que l'humidité gagne le centre de la plante, de crainte que la tige, qui porte les fleurs, n'en reçoive du dommage.

Creusez la terre dans les carreaux de votre désert, et entre les arbrisseaux à fleurs, si vous avez oublié de le faire le mois précédent. Par-là vous rendrez la terre plus accessible, vous ferez fleurir les arbrisseaux avec profusion, et vous purgerez ces lieux de toutes mauvaises herbes ; car la propreté est toujours à desirer dans toutes les parties d'un Jardin. Mais dans ce labeur prenez garde de ne pas trancher la racine des fleurs qui sont entre les arbres et les arbrisseaux, et qu'elles ne reçoivent de vous aucune injure.

Donnez de nouvelle terre aux œillets-carnés que vous avez plantés *pour bons* en automne ; ce que vous exécuterez en tirant une partie de la terre hors des pots, en prenant bien garde d'offenser les racines, et en y substituant de nouvelle terre ; arrachez aussi toutes les feuilles mortes. Par-là vous leur donnerez des forces pour produire leurs fleurs.

Vos pots de lychnis sauvage double ou de rose-compagnon, de campanules, de lychnis-écarlatte, et autres fleurs que vous avez plantées en automne, demandent à présent d'être rafraîchis par une nouvelle terre, riche, bien préparée, que vous répandrez à la surface. Otez aussi toutes les feuilles qui dépérissent, et purgez vos pots de toute ordure. En y remettant cette nouvelle terre, prenez-garde qu'elle ne s'engage dans les feuilles et qu'elle ne les ensévelisse. Quand ce travail est fait proprement, il fortifie les plantes, et rend copieuse leur floraison.

Otez dans vos planches et vos bordures de fleurs, toutes mauvaises herbes, et gratez doucement la surface de la terre pour en éloigner la mousse et autres herbes parasites. Vous embellirez votre Jardin, et rendrez aux fleurs un grand service.

Vers la fin du mois vous pouvez semer les graines de toutes fleurs annuelles de la dure espece, comme : Adonis, miroir de Vénus, nombril de Vénus, pois de senteur ou gesse odorante, pois de Tanger, atrape-mouche de Lobel, pavot large double, lychnis bâtard, roquette ou julienne annuelle, touffe de Candie, lavatere, *hibiscus-trionum* de quatre sortes, *convolvulus-minor*, *convolvulus-major*, ambrette ou le grand-sultan, tournesol annuel, nasturtium des Indes, pavot bâtard, dracocephale de plusieurs sortes, *hieracium*, nigelle, scabieuse salutaire, queue de scorpion ou la chenille, la limace-plante ou le *limacier*, avec plusieurs autres. La

meilleure méthode de les cultiver est de clair-semer les graines dans quelques coins, où vous les laisserez à l'abandon. Lorsque vous voyez que ces plantes croissent *trop drû*, ou qu'elles sont trop fournies, vous les dégarnissez en n'en laissant que peu dans chaque coin, suivant leur grosseur ; car ces sortes de plantes ne réussissent pas si bien quand elles sont transplantées.

Vous pouvez à présent semer dans votre Pépiniere à fleurs, des graines de plusieurs sortes de plantes *bienniales* ou *perenniales*, c'est-à-dire, bisannuelles et vivaces, afin de suppléer aux bordures du parterre l'année suivante, comme : colombine ou ancolie, campanule de Cantorbery, chevrefeuilles de France, violier de muraille, œillet de poëte, œillets, primerose ou primevere en arbre, valerianne de Grece, campanule pyramidale, lychnis écarlatte simple, lychnis sauvage simple ou rose du compagnon, atrappe-mouche simple, véronique, catananche ou pied de lion de Candie à fleurs bleues, pied d'alouette vivace, gaure bisannuelle ou bienniale, scrophulaire, valérianne des jardins, avec quelques autres.

Vous pouvez semer aussi, sur couche modérément chaude, quelques graines des fleurs suivantes : merveille du Perou ou belles de nuit, soucis de France, balzamine femelle, soucis d'Afrique, *convolvulus-major* ou liseron (1), *capsicum* ou *stramonium*, œillet d'Inde, ambrette ou fleur du Sultan, pomme d'amour, amaranthe en arbre, amaranthe-pourpre ou sanguine, ainsi que plusieurs autres sortes qui, quoique assez dures, exigent cependant de la chaleur pour les faire avancer dans le printemps. Mais si vous les semez trop-tôt, elles croîtront *trop drû* et seront trop fournies avant que la saison soit assez favorable pour les transplanter ailleurs.

Faites de nouvelles couches chaudes, pour y recevoir les especes choisies de fleurs annuelles que vous avez semées le mois dernier, et que la terre dont vous formerez ces couches soit excellente, sans quoi vos plants ne profiteront pas. Quand la chaleur de la couche est modérée, c'est l'instant qu'il faut prendre pour y mettre vos plantes, en laissant entr'elles les distances favorables à l'accroissement. Observez de leur donner de l'ombre pendant le jour et dès que le soleil paroît, jusqu'à ce qu'elles aient pris racine, et de

(1) On pourroit croire que le *convolvulus* a été nommé *liset*, *liseron*, parce qu'il forme une sorte de *lisiere* sur les arbres et arbrisseaux qu'il embrasse, qu'il enveloppe, et autour desquels il *s'entortille*, *convolvitur*.

les rafraîchir au besoin avec de l'eau. Par cette méthode, vos amaranthes et autres sortes de fleurs curieuses annuelles, prendront un beau volume et seront parfaitement développées.

Vers la fin du mois, si la saison est douce et que l'air soit un peu humide, transplantez la plupart de vos arbres toujours verds, comme: houx, ifs, philyrea, alaterne, laurier, magnolier, cyprès, cedre du Liban, cassine ou l'arbre à baies de casse, cistes de toutes les sortes, trefle de lune ou luzerne, genevrier d'Amérique, chêne-vert, liege, &c. ainsi que plusieurs autres genres d'arbres exotiques, en observant de couvrir avec de vieux chaume *mulch*, la surface de la terre si-tôt que vous les avez plantés, afin d'empêcher le soleil et les vents de pénétrer la terre et de dessécher les racines. Mais si le temps annonce de la froidure pendant ce mois, et que les vents du nord et de l'est portent la sécheresse avec eux, vous ferez mieux de remettre ce travail au commencement du mois prochain, et d'attendre que la saison soit plus favorable.

Vous devez semer dans ce mois les graines de l'arbousier ou fraisier en arbre, sur couche modérément chaude; ce qui avancera doucement leur croissance, pourvu que vous les arrosiez abondamment, et que vous les mettiez à l'abri du soleil pendant la chaleur du jour.

Semez à présent des graines de sapin, pin, laurier, cedre, alaterne, phillyrea, et autres arbres toujours verds, ainsi que des exotiques de la dure espece ou de pleine terre, dans des endroits où elles soient seulement exposées au soleil levant. Observez, si la place est humide, d'élever tellement vos bordures au-dessus du niveau du terrain, qu'il ne reste point d'eau près de la surface, et ne manquez pas de recouvrir vos graines d'une terre légere. Cependant si les graines de la plupart de ces sortes d'arbres étoient semées dans une couche modérément chaude, ce seroit une méthode plus sûre d'élever ces plants et d'avancer leur développement. Mais alors il faut avoir attention, lorsqu'ils commencent à lever, de leur laisser l'air libre toutes les fois que le temps est favorable, autrement ils croîtront foibles et se réduiront à rien.

Plantes à présent en fleurs dans le Parterre ou Jardin de plaisance.

Crocus de diverses sortes, perce-neige double, large perce-neige hâtif, différentes sortes de narcisses, iris de Perse, double scrofulaire, narcisse-asphodel de plusieurs sortes, cyclamen printanier, tulipes de printemps, couronne impériale,

hyacinthes de plusieurs sortes, adonis vivace à feuilles de fenouil, quelques anemones, violettes, hépatiques, violiers de muraille ou violettes de St. George, deux sortes d'alysson, fumeterre vivace, primerose ou primevere, polyanthes, pâquerette ou la marguerite de pâques, violette en dent de chien ou *erythronium*, muscaris ou grappe de jacinthe, *fumaria* ou fiel de terre, hermodacte ou tête de serpent, colchique printanier ou saffran des prés, auricules, souhaits ou pensées, joubarbe, anemones des bois, hellebore, cynoglosse vivace, saxifrage de montagne bleu, *sedum* d'Espagne blanc, vesce de Venise, fleur étoilée jaune ou *melanthium*, pulmonaire orientale, bourrache de Constantinople, avec quelques autres.

Arbres et arbrisseaux durs à présent en fleurs.

Amandiers, cornouillers à prunes, Mezereons, laurier-épurge ou lauréole, laurustin ou laurier-thym (1), clématite d'Espagne ou la joie du voyageur, clématite de Sibérie, cornouiller à cerise, Benjamin en arbre ou alcée d'Egypte, rhamnoïdes à feuilles de saule, chevrefeuille érigé, érable à fleur écarlatte, érable de Norwege, laurier-cerise, meleze, frêne à manne, cytise de Sybérie, avec quelques autres.

Plantes médicinales dont on peut à présent faire usage.

Véronique aquatique, boutons de sureau, pointes d'orties, fleurs de tussilage, noble-hépatique, primeroses ou primeveres, violettes, herbe au panaris à feuilles de rue, cresson d'eau; et vers la fin du mois, des boutons de peuplier.

Ouvrage à faire dans la Pépiniere.

Vous devriez semer dans ce mois, des graines d'arbres toujours verds, comme: pins, sapins, chênes-verts, cedres du Liban, cyprès, genevriers, lauriers, et quelques autres; ainsi que de plusieurs autres arbres durs exotiques, comme: acacia épineux de Virginie, persimon ou *diospyros*, liquidambar ou *stirax*, noyer de Virginie, noyer noir de Virginie, (*Hickry-nuts*, V. *Juglans*), plane ou platane occidental et oriental, sassafras, bois de chien ou cornouiller de Virginie, meleze, arbre de Judée, cyprès d'Amérique, aubépine à fruit noir (*black-haw*);

(1) Il semble que c'est bien improprement qu'on écrit *laurier-thym*, puisque cette plante n'a aucune ressemblance ni aucune analogie avec le *thym*; c'est comme si l'on disoit; *Auguste-thym* au lieu de dire Augustin.

toute sorte de nefliers, comme lazaroles, chinquapin, V. *Mespilus*; tulipier, acacia bâtard, pistachier, et plusieurs autres. Vous trouverez, dans le *Dictionnaire des Jardiniers*, la méthode de semer les graines de toutes ces especes, très-détaillée et très-approfondie.

La plupart de vos arbres toujours verds, et plants exotiques, pourroient à présent se transplanter, pourvu que la saison soit favorable, autrement vous ferez mieux de différer jusqu'au commencement du mois prochain, en observant de ne faire ce travail que lorsque le vent est au Sud et qu'on voit apparence de petites pluies douces; car si le temps est sec et que le vent soit à l'Est, il ne seroit pas sûr de les transplanter. Différez donc jusqu'à la fin du mois, de crainte que les vents aigus de l'Est et les nuits froides ne reviennent après que votre ouvrage auroit été fait, ce qui mettroit vos plants en danger.

Voici la saison de planter des *coupures* ou boutures de plusieurs sortes d'arbres et arbrisseaux exotiques qui, généralement, réussissent mieux lorsqu'ils sont plantés précisément avant leur pousse. Si le temps est au sec, arrosez-les fréquemment, et couvrez la surface de la terre avec de vieux chaume *mulch*, pour empêcher le soleil et les vents de pénétrer trop avant dans la terre, et de détruire des plants qui ne sont pas encore bien enracinés.

Greffez toute sorte d'arbres fruitiers dans ce mois, vers la fin duquel vous pouvez greffer aussi les houx, et *greffer en approche* toute sorte d'arbres et arbrisseaux exotiques de la dure espece ou de pleine terre. En faisant ceci, ayez soin de les mettre dans du *clay*, c'est-à-dire dans de la terre grasse, car si l'air ou l'humidité gagne la partie fendue des rejettons, les greffes ne pourront s'unir à eux.

Bêchez assiduement entre vos jeunes arbres, supposé que vous ne l'eussiez pas fait dans les mois précédens, afin que la terre soit bien desserrée, bien remuée, bien propre et bien nette, avant que les arbres commencent à pousser: ce qui non-seulement embellira votre pépiniere, mais contribuera beaucoup au développement des arbres.

A la fin de ce mois vous devriez planter des rejettons de vignes, en observant de les coucher dans la terre jusqu'à l'œil le plus haut, en sorte qu'aucune partie du rejetton ne paroisse hors de terre. Si vous observez bien ceci, et que vous n'ayiez choisi que des rejettons qui ont un nœud du bois de la derniere année à l'extrémité, il n'y aura pas de danger qu'ils se pourrissent.

Redressez et attachez les plants

que vous desirez avoir à tige droite; car si vous négligez ceci quand vos plants sont jeunes, vous ne pourrez plus le faire aussi bien, lorsque les tiges auront pris de la grosseur & de l'embonpoint.

Dans cette saison plusieurs arbres et arbrisseaux dont les graines ont été semées en automne ou dans le printemps dernier, vont commencer à lever; c'est pourquoi vous devez soigneusement les préserver des mauvaises herbes; et, si la saison annonce de la sécheresse, donnez-leur un peu d'eau une fois la semaine. Délivrez-les des oiseaux, des souris, des taupes, des lapins, & des lievres, et autres animaux voraces, qui détruiroient en peu de temps toute votre plantation, si elle restoit exposée à leur appétit. Si les nuits devenoient froides, il vous faudroit couvrir avec grand soin les couches où reposent vos jeunes plants, sans quoi le froid pincera ceux qui commencent à percer la terre, ou en amollissant le terrein, il en fera écarter les racines. Dans ce temps-ci, le genevrier commun et même celui de Suede, houx, if, cedre de Virginie et de la Carolline, bois de chien ou cornouiller d'Amérique, sassafras, et autres plants de graines dures semées l'année derniere, vont commencer à lever. C'est pourquoi vous devez leur donner tous vos soins, pour prévenir les injures qu'ils peuvent recevoir du froid, ou des vents aigus de l'Est. Ceux que vous avez semés en caisse, ou dans des pots, peuvent être à présent repiqués sur couche modérément chaude. Ceci les avancera et les fera un peu pousser dans le printemps; ils se fortifieront en automne, et les forces qu'ils auront acquises les mettront en état de se soutenir pendant l'hiver. Ceux qui ont levé l'année derniere et qui demandent à être transplantés, devroient être séparés dans cette saison et plantés chacun dans un petit pot que vous placerez sur couche d'une chaleur tempérée. Si votre couche a des cerceaux garnis de nattes, elle suffira pour ces sortes de plants de la dure espece, surtout à l'approche du printemps. Vous les avancerez beaucoup par cette méthode, et leur ferez faire de grands progrès.

Ouvrage à faire dans les deux Serres.

Arrosez vos orangers, myrtes, lauriers, *amomum* de Pline, et autres moins tendres arbres exotiques; arrosez-les souvent, mais pas trop à-la-fois, & commencez à les accoutumer à prendre l'air par degrés. Ouvrez les fenêtres toutes les fois que l'air est doux et tempéré, mais dans les jours froids, ou lorsque l'air est vif, ne les y laissez pas trop exposés; car le séjour dans la serre les

ayant attendris, un air un peu vif leur causeroit de grands préjudices, & il faut attendre qu'il se soient un peu endurcis.

Lavez et nettoyez les feuilles et les tiges de vos orangers, purifiez-les de toute ordure et de toute saleté qu'ils pourroient avoir ramassées pendant le temps de leur emprisonnement. Ceux qui ne demandent pas à être changés, exigent cependant que vous ôtiez la terre à la surface de la caisse ou des pots, et que vous la changiez contre une terre neuve, fraîche, et riche. Ce travail les fortifiera beaucoup, et les préparera à vous donner des fleurs.

Vers la fin de mois, si le temps est favorable, vout pourrez sortir vos caisses de laurier, laurustin, absynthe en arbre, ciste, et autres de la dure espece. Placez les près d'une haie, ou sous des arbres, en un mot dans une telle situation qu'ils puissent être à l'abri de la froidure et des vents. Ce travail éclaircira un peu votre serre, diminuera le nombre de vos prisonniers, et laissera une plus grande portion d'air à ceux qui restent enfermés. Mais ceci ne doit se faire qu'en supposant la saison très-tempérée, autrement il vaut mieux différer jusqu'au mois prochain.

S'il se trouvoit de vos orangers qui fussent *décapés*, c'est-à-dire, qui n'eussent pas leur tête en bon état, il faudroit promptement les changer de place, tailler leur tête de près, et les transporter dans une couche-chaude de tan, pour les forcer à repousser. Vous suivrez à cet égard le traitement désigné dans le mois précédent.

Vous pouvez aussi tailler les têtes des myrthes, des lauriers, et autres exotiques de la dure espece, si vous vous appercevez qu'ils soient *décapés*, c'est-à-dire, si leur tête est déchirée & tombée en décadence. Observez de les placer dans une couche assez chaude seulement, pour les faire repousser. Mais dès qu'ils auront bourgeonné, faites-leur respirer l'air le plus qu'il sera possible dans un temps chaud, afin d'endurcir les jeunes branches. Par cette méthode vous pouvez renouveller leur tête que vous remettrez en bon ordre, en les taillant adroitement, et vous rendrez la beauté à vos arbres.

Au commencement de ce mois, semez des pepins d'oranges, de limons, et de citrons, pour enter sur sauvageon toutes ces différentes sortes. Si vous les tirez de fruits pourris ou gâtés, mais qui avoient acquis un degré parfait de maturité, ils seront meilleurs que ceux que vous aurez tirés d'un fruit sain, pourvu que ces pépins ne soient pas encore passés. Il faudroit les semer dans des pots que vous placerez dans

une couche de tan à une chaleur modérée, et que vous arroserez souvent avec de l'eau. Alors ils avanceront prodigieusement; mais dans les temps chauds, vous couvrirez les verres de nattes pendant la chaleur du jour.

Les graines d'*amomum* de Pline ou de cerisier d'hyver, peuvent se semer présentement en pots, que vous enfoncerez dans une couche modérément chaude; et lorsque vos plants auront levé de trois ou quatre pouces, vous les transplanterez séparément dans des pots que vous plongerez dans une autre couche-chaude. On peut tellement avancer ces plants, qu'on peut déjà en obtenir beaucoup de fruit l'hyver suivant, pourvu qu'on en ait semé les graines au commencement de ce mois.

Faites quelques couches de tan, pour y transplanter les tendres plantes exotiques venues des graines semées dans les mois précédens; et lorsque les couches sont en bon ordre, il faudroit remplir quelques petits pots d'une terre fraîche et riche que vous plongerez dans la couche, afin que la terre puisse contracter de la chaleur avant que de recevoir dans son sein vos jeunes plants: ce que vous exécuterez un ou deux jours après. Autrement la terre se trouvera trop seche, lorsque vous lui confierez votre dépôt. Après qu'ils seront plantés vous les arroserez doucement, et vous couvrirez les verres jusqu'à ce qu'ils aient pris racines. Après quoi vous les raffraîchirez fréquemment avec de l'eau, en leur laissant respirer l'air suivant la chaleur de la saison.

Le feu de vos poëles ou étuves doit à présent se ralentir; mais il faut le faire avec discrétion, et à proportion que le temps augmente en chaleur.

Les ananas qui ont subi cet hyver la chaleur seche du poële ou de l'étuve, doivent être à présent transplantés sur couches de tan. C'est pourquoi si vous n'avez pas encore préparé les couches pour les recevoir, ne différez pas au-delà du commencement de ce mois; car les fleurs du fruit vont bientôt commencer à paroître, et quand la végétation de ces plants est arrivée dans ce temps, leur fruit est rarement aussi beau, et ne mûrit pas de si bonne heure. Ceux que vous avez tenus au tan, l'hyver entier, demandent à présent que vous raffraîchissiez les couches avec du tan neuf, afin de renouveller leur chaleur.

Remuez les couches de tan de votre serre-chaude, dans lesquelles vous avez déposé de tendres plantes exotiques, et ajoutez-y du tan neuf pour en renouveller la chaleur. Net-

toyez les feuilles de vos arbres à café et autres de la même espece ; purifiez-les de toute saleté qu'ils pourroient avoir contractée, et arrachez-en toutes les feuilles mortes ; car si vous souffrez qu'elles restent en place, vous porterez préjudice à vos plants, et serez cause qu'ils auront mauvaise apparence.

Plantes en fleurs dans les deux Serres.

Mesembryenthemes de plusieurs sortes, lantana à feuilles de houx, (*ilex-leaved*) jasmin d'Espagne, *Hermannia* à feuilles de sureau et à feuilles de guimauve, arctotide de deux ou trois genres, polygale d'Afrique en arbrisseau, cyclamenes d'Aleppe, *geranium* de plusieurs sortes, seneçon en arbrisseau avec des feuilles succulentes, aloès de plusieurs especes, coronille de crête *sedum* d'Afrique ou joubarbe en arbre, *pancratium*, *Turnera* ou la Turner, cotyledon à large feuille coupée, *hypericum* ou plante de Saint-Jean de Minorque en arbrisseau, œillet d'Inde ou souci d'Afrique à feuilles de trefle, *Lycium* à feuilles étroites campanule des Canaries, tarchonanthe d'Afrique à feuilles de sauge, cistes de plusieurs sortes, casse de deux ou trois genres, *medicago* arborescente, *crinum*, arbres à café, *jacobæa* à fleurs de pourpre, lauriers d'épurge de différentes sortes, *Teucrium Bœticum* : *phylica*, *chrysocoma*, cytise des Canaries, ornithogal du Cap de deux ou trois sortes, *ixia* de deux ou trois sortes, *Cunonia* ou plante de Cunon, *Watsonia* ou plante de Watson, antholyze, ozeille des bois d'Afrique à larges fleurs pourprées, la même à larges fleurs jaunes, scabieuse en arbre, souci d'Afrique en arbrisseau, othonne ou jacobée à feuilles coupées, tanésie d'Afrique en arbrisseau, thlaspi ou toupet de Candie en arbrisseau, aster ou herbe à l'étoile d'Afrique en arbrisseau, canne d'Inde, célastre ou arbre à bâton, Malpigie ou cerisier des Barbades, petit cierge rampant à fleurs cramoisies, *lotus*-pourpre, Euphorbe, tetragonne à feuilles trainantes, amaryllis de deux ou trois sortes, *Justicia* ou noyer de Malabar de deux sortes, calle d'Afrique, gladiole du Cap de Bonne-Espérance, Bermudiane d'Afrique, *Moræa* ou la plante Robert-More, *sisyrinchium*, arbre de corail de la Caroline, avec quelques autres.

AVRIL.

Ouvrage à faire dans le Potager.

Au commencement du mois, vous devez préparer vos engrais, les travailler, les entasser, afin qu'ils se mêlent bien, qu'ils s'échauffent, et qu'ils puissent vous servir, vers le milieu du mois, à faire des sillons pour concombres et melons que vous tiendrez sous cloches ou autres verres. Vous devez continuer ce travail jusqu'à la fin du mois, temps auquel vous aurez besoin d'une grande quantité d'engrais. Quinze jours après ce premier travail, faites encore de nouveaux tas de fumier, afin d'être sûr de n'en pas manquer pour vos melons et concombres. Vous observerez que ces sortes de couches, faites sur la fin du mois, n'exigent pas une si grande quantité de fumier que celles qu'on fait plutôt. Le milieu de ce mois, est le temps propre à planter les melons qu'on veut faire lever sous papier. Il faut, en faisant vos *dossieres*, tranchées et sillons, si le terrein est sec, que le fumier soit d'un demi-pied plus élevé que la surface de la terre; vous mettrez ensuite de la terre sur le fumier jusqu'à la hauteur d'un pied et demi tout au moins, afin que le melon puisse avoir assez d'espace pour jetter ses racines. Si vous suivez cette méthode, vos plants n'exigeront point d'avoir de l'eau dès qu'ils auront bien pris racine; et vous pourrez vous promettre d'obtenir une excellente récolte de melons choisis, au lieu qu'en suivant la méthode commune, ces plantes avortent fréquemment ou ne produisent que peu de fruit. Mais dans un terrain humide, vos sillons doivent être tellement élevés au-dessus du niveau de la terre, que le fumier ne puisse y répandre assez d'humidité pour la geler. L'on voit souvent tous les plants détruits, pour n'avoir pas eu cette précaution. Les allées, fosses ou sentiers entre ces couches, doivent aussi recevoir du fumier et de la terre jusqu'à la hauteur des couches, afin que les racines aient de la place pour s'étendre de chaque côté, car les racines de ces plants se développent autant dans l'intérieur de la terre que les branches se déploient à la surface.

Il est encore temps de semer de la douce marjolaine, du thym, de la sariette d'été, et autres plantes

aromatiques, dont la premiere ne réussira pas si vous la semez trop tôt, sur-tout dans un printemps froid et humide.

Plantez des haricots au commencement du mois, dans une situation chaude et si le temps est chaud; car une grande humidité détruira vos semences dans la terre. Vous pouvez à présent semer du pourpier dans des bordures chaudes, afin d'en avoir après que celui de vos couches chaudes sera passé.

Continuez de houer vos plants de radix, carottes, panais, oignons, poireaux, &c. en ne laissant entr'eux que la distance convenable, et en écartant les mauvaises herbes. Arrachez-les dans un temps sec, pour être plus sûr de les avoir détruites. Si vous remuez la terre entre vos plants, vous les aiderez à se développer, et vous les préserverez de l'infection des mauvaises herbes. Après que vous aurez répété deux ou trois fois ce travail, vos plants pourront rester abandonnés à eux-mêmes jusqu'au terme de la récolte générale.

Si le temps est humide, profitez-en pour planter des *coupures* ou boutures de sauge, romarin, rue, sariette, mastic, thym, lavande, stœchas ou cassidoine, santoline, et autres plantes aromatiques; car dans cette saison elles prennent aisément racine, sur-tout quand on les arrose abondamment et qu'on les met à l'abri du soleil.

Plantez des féves de jardin pour derniere récolte, et continuez de semer des pois-gourmands (*marrow-fat*) et autres de la grosse espece, pour succéder à ceux que vous avez semés dans les mois précédents. Semez aussi, dans ce mois, à trois différentes reprises, quelques pois-michaux, (*hotspur*) pour qu'une récolte succéde promptement à l'autre.

Vous êtes encore à temps de prendre des œilletons ou *coupures* d'artichaux, et de planter ceux que vous croirez propres à vous donner une derniere récolte dans un terrain humide; mais si le sol est sec, ils ne produiront pas d'aussi belles têtes, et ne porteront pas si surement du fruit dans la premiere saison, que ceux que vous aurez plantés le mois dernier. Au milieu du mois, repiquez vos plants de choux-fleurs levés en Février, pour derniere récolte, dans un terrein humide; mais si c'est dans un terrein sec, et si la saison n'est pas humide, il est rare qu'ils produisent des têtes bien pommées.

Continuez de semer toute sorte de jeunes salades, comme: radix, raves, navets, moutarde, &c., au moins deux fois la semaine; car dans cette saison elles seront bientôt propres au service. Quand la chaleur augmente, il faut avoir atten-

tion de les semer dans des endroits à l'écart et à l'ombre, car en été elles mûrissent même dans des expositions au nord.

Semez des laitues cosses, laitues de Cilicie et autres de la grosse espece, pour remplacer celles des mois précédents. Il faudroit les placer aussi dans un sol humide, car si l'été est sec, elles monteront promptement en graine, et ne pommeront pas.

Repiquez vos jeunes céleris dans des planches bien ameublées et d'une terre riche, en laissant trois pouces d'intervalle entre chaque rayon, et observez de les arroser abondamment jusqu'à-ce qu'ils aient pris racine. En faisant ceci, vous ne devez pas tirer tous vos plants hors de la couche à graine; choisissez seulement les plus beaux et les plus drus, et laissez aux plus petits le temps de croître et de prendre de l'embonpoint.

Houez la terre entre vos rayons de féves et de pois, et ramenez-la le plus que vous pourrez vers les tiges, afin de les fortifier. Sarclez et purgez la terre des mauvaises herbes; vos plants en mûriront plutôt.

Après une ondée de pluie, ramener la terre vers les tiges de vos choux, et choux-fleurs plantés ou en automne ou au commencement du printemps. Ceci est absolument nécessaire pour mettre les tiges à l'abri du soleil et des vents, qui les dessechent et les durcissent. En faisant ce travail, prenez-garde que la terre ne s'introduise dans l'intérieur de vos plants; vous ne manqueriez pas d'y porter la destruction.

Soyez attentif à détruire et limaçons et limaces, lesquels invités à sortir de leur demeure par les douces ondées de pluie, peuvent être surprises aisément. Si vous souffrez leurs visites, ils augmenteront bientôt considérablement en nombre, et deviendront non-seulement importuns, mais détruiront impitoyablement tous vos chers nourrisons.

Si les nuits sont froides, mettez sous verres vos melons et concombres de primeur, car le jeune fruit est fort sujet à dépérir et à se fondre, si le lit où il repose est froid, ou s'il manque de couverture.

Semez quelques navets dans une piece de terre humide, pour succéder à ceux que vous avez semés le mois dernier. Houez à présent ceux-ci, en laissant entre eux la distance requise, et purifiez la terre de toutes les herbes nuisibles à vos plants.

Vous pouvez planter à présent, par bouture ou par racine éclatée, de la menthe, de l'estragon, etc. pour en avoir de nouvelles planches lorsque les autres vous manqueront; car les vieilles couches sont sujettes au

au dépérissement, lorsqu'elles ont subsisté deux ou trois ans.

Transplantez quelques-unes de vos laitues cosses, laitues de cilicie, et autres de la grosse espece que vous aviez semées sur couche modérément chaude en Février, et si le temps est sec, arrosez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris racine.

Les choux, choux de Savoie, et autres, semés dans le mois dernier, exigent à présent une main qui les éclaircisse, les dépouille de leurs filaments, et les rende propres à être repiqués sur couches, afin qu'ils acquierent de la vigueur avant d'être transplantés *pour bons*. Purgez la couche où vous aviez déposé les graines, de toutes mauvaises herbes, afin d'empêcher les plantes que vous y laissez de monter et de s'affoiblir par leur voisinage. Vous devriez à présent semer quelques graines de ces mêmes choux, choux de Savoie, et autres, pour derniere récolte, et pour succéder à celles que vous avez semées le mois précédent.

Semez du chanvre, du lin, et donnez des perches ou des appuis à vos houblons; nettoyez en même-temps la houblonniere, purgez-la de toutes les mauvaises herbes, et ramenez bien la terre au dessus des buttes. Vous pouvez semer aussi quelques pois tardifs de *Roncevaux* ou à cul noir, et quelques gros pois-gris, en plein champ, et pour la provision d'hyver, supposé que le terrein soit mol et humide.

Sur la fin du mois, regardez et examinez vos artichaux, et arrachez-en les jeunes plants qui ont été produits depuis que vous avez tiré de la tige des œilletons. Si vous leur permettez de rester sur les vieilles racines, ils déroberont aux plants que vous laissez leur nourriture, et seront cause que le fruit sera très-petit. Choisissez parmi eux les plus beaux et les meilleurs, nettoyez-les, et les plantez, supposé que votre jeune plantation ait besoin d'être réparée. Mais comme ces derniers plants produisent rarement du fruit la premiere année, ce n'est que dans un besoin pressant, qu'on les fait servir à cet usage.

Semez un peu plus de graines de céleri vers le milieu du mois, pour succéder à celles que vous avez semées avec moins d'abondance le mois précédent. Mais ne les semez que dans un terrein humide, et soyez attentif à les arroser quand le temps est sec, et à les garantir des rayons du soleil, autrement elles ne leveront pas.

Vous devez aussi semer quelque graine de *finochia* ou fenouil, pour remplacer celle du mois précédent; car dès que cette plante est propre au service, elle ne reste en cet état

que dix-huit ou vingt jours, passés lesquels on la voit aussi-tôt monter en graine. Cependant il est absolument nécessaire d'en être habituellement fourni, pour en offrir à ceux qui exigent d'en avoir et qui ne peuvent s'en passer.

Sarclez par-tout, et mettez toutes vos plantes à l'abri des herbes sauvages, car si dans cette saison vous n'avez pas toujours le sarcloir à la main, vous vous préparerez pour la suite un travail plus dur et plus long. Outre cela, si vous souffrez le voisinage des mauvaises herbes, vos récoltes se réduiront à peu de chose.

Productions du Potager.

Les rejettons ou montants de brocolis, de choux, et choux de Savoie, sont à présent fort bons, si vous les cueillez avant qu'ils montent en graine. On mange souvent les jeunes rejettons de navets et les pointes de houblon, lorsqu'on manque d'autres plantes. Vous avez présentement toutes sortes de jeunes salades; vous avez épinards, asperges, radix, choux-cabus, persil, alisandre, cardes, bettes; il vous reste encore du céleri tardif et des endives dans les terreins humides. Vous devez avoir: ozeille, pimprenelle, thym, hyssope, sariette d'hyver, marjolaine, laitue brune de Hollande, laitue pommée, sous chassis ou sous cloche dans les bordures chaudes, ainsi que de la laitue cosse qui sera très-propre au service vers la fin du mois, supposé qu'elle ait échappé aux rigueurs du froid: chervis, jeunes oignons, poireaux, cives ou ciboules, échalottes, rocambole, bourrache, sauge, romarin, quelques panais et quelques carottes, supposé que vous les ayiez gardées dans le sable; car celles de ces plantes qui sont restées en terre et qui sont saines, auront bourgeonné, et les racines seront dures, coriaces, ligneuses, et peu propres à manger. Les jeunes carottes semées en automne sont à présent dans leur vigueur, ainsi que vos jeunes rejettons ou montants de selsifix ou barbes de bouc (*tragopogon*), que quelques personnes préferent à l'asperge, pourvu qu'ils soient cueillis dans leur primeur. Sur couches chaudes vous avez: concombres, pois, féves, pourpier; et vers la fin du mois, vous avez souvent des pois en bordures chaudes quand ils ont pu échapper au froid; vous pouvez avoir aussi quelques choux printaniers.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruit.

Vous pouvez, au commencement de ce mois, greffer quelques genres tardifs de fruit, pourvu que la saison soit reculée; mais si le prin-

temps s'est annoncé de bonne-heure, il seroit trop tard, car si les *scions* ou rejettons (*shoots*) ont poussé des feuilles, rarement ils s'uniront à la tige.

Observez attentivement vos jeunes arbres fruitiers plantés au printemps, arrosez-les dans un temps sec, et si vous vous appercevez que leurs feuilles commencent à se boucler, jettez de l'eau doucement sur leurs branches. Vous pouvez employer aussi cette méthode au grand avantage des vieux arbres, quand vous voyez que leurs feuilles sont frisées ; mais il ne faut pas faire ce travail pendant la chaleur du jour, de crainte que le soleil ne brûle leurs feuilles, ni trop tard dans la soirée, surtout si les nuits sont encore froides. Quand vous observez que vos arbres sont infectés par des insectes, faites tremper une bonne quantité de côtes de tabac dans l'eau, avec laquelle vous arroserez vos arbres. Ce travail, s'il est fait soigneusement, détruira tous les insectes, et ne portera aucun préjudice à vos arbres. Vous pouvez encore arracher les feuilles les plus bouclées, et jetter ensuite de la poussiere de tabac sur les branches. Cela détruira les insectes, et vous pourrez laver vos branches deux ou trois jours après.

Les arbres à fruit inoculés l'été dernier, et qui ont prospéré, doivent avoir la tige coupée à trois ou quatre pouces au-dessus du bouton. Ce travail doit se faire au commencement du mois, supposé que vous ayiez négligé de le faire dans le mois dernier ; car les boutons commenceront à pousser si les tiges sont coupées à temps ; autrement il arrive souvent qu'ils avortent ; ou si les boutons viennent à s'ouvrir, ils sont rendus si foibles par l'accroissement des tiges, que les rejettons ou jeunes branches se réduisent à peu de chose.

Vers la fin de ce mois, commencez à prendre soin de vos espaliers et des autres arbres à fruit qui sont le long des murs ; mettez en propre situation les jeunes branches les plus belles et les plus régulieres, et déplacez, s'il y en a eu de produites, celles qui poussent en avant, et qui sont trop vigoureuses (*fore-right and luxurious*). Voici le temps également d'éclaircir vos abricots s'ils sont en trop grand nombre ; car plus vous prendrez cette peine promptement, mieux ceux que vous laisserez viendront à maturité.

Plantez des *coupures* ou boutures de vignes dans les endroits que vous avez fixés pour leur demeure, en observant toujours d'avoir un nœud de vieille souche à l'extrémité de chaque bouture. Enfoncez-les si profondément en terre qu'il n'y ait que le jet ou l'œil du dessus qui

soit de niveau avec le terrein. Si vous observez bien ceci, vous n'aurez point à craindre que ces nouveaux plants ne réussissent pas.

Examinez vos vignes qui tapissent vos murailles; arrachez-en les petits filamens pendans qui, déja, commencent à pousser; et lorsque deux scions sont produits par le même œil ou le même jet, vous devez arracher le plus foible qui est ordinairement sous son compagnon. Par-là vous donnerez plus d'énergie aux bourgeons (*shoots*), et le fruit qui reste sur les branches en profitera. Vous pouvez travailler vos vignes et les ébrancher, en cette saison, dans fort peu de temps; vous vous épargnerez toute la peine que vous serez obligé de prendre si vous laissez subsister ces rejettons un mois plus tard. Et ébourgeonnant de bonne-heure, les branches fructiferes, si vous avez pris soin de les bien faire ramper à plat contre le mur et de les élaguer, prendront plus de force, et vous donneront du fruit de bonne-heure.

Vos fraisiers doivent être soigneusement sarclés, et leurs filamens ou scions scrupuleusement arrachés. Si la saison annonce de la sécheresse, vous ferez bien de les arroser; et ne négligez pas ceci si vous ne voulez pas qu'ils produisent peu de fruit.

Tenez vos bordures, près des arbres à fruit, propres, nettes, et purgées de toutes mauvaises semences, car elles dérobent aux arbres leur nourriture. Dans les sols qui sont enclins à se durcir, il faut remuer et adoucir la terre avec une fourche à fumier; et si vous répandiez ensuite un peu de vieux chaume (*mulch*) sur la surface, et que pendant les temps secs vous l'arrosassiez deux ou trois fois la semaine, vous rendriez un grand service aux fruits et aux arbres. Vous devriez aussi tenir propre et nette la terre qui est entre les rayons de vos ceps de vigne; et dans les commencemens du mois, ne manquez pas de les échalasser, afin que les branches aient de quoi se soutenir. Cette méthode vaut mieux que de leur laisser les échalas pendant tout l'hyver, parce que les échalas dépérissent plus dans un hyver que dans deux Etés. D'ailleurs, les vignes n'ont pas besoin d'être échalassées dans cette saison, pourvu que les branches de l'année derniere soient liées ensemble, afin de les empêcher d'être brisées par les vents.

Vers le milieu du mois, découvrez vos figuiers que vous aviez mis à l'abri du froid pour passer l'hyver. Mais faites ceci avec beaucoup de précaution, de crainte que les jeunes fruits qui commencent à paroître ne courent quelque danger en les exposant trop soudainement au grand air.

Donnez présentement une grande portion d'air frais au fruit de vos chassis forçants, et proportionellement à la chaleur du temps; leurs branches doivent être aussi fréquemment aspergées avec de l'eau : ce qui sera d'un grand service pour les arbres, et rendra le fruit plus beau. Si vous avez encore le soin d'arroser souvent les racines, les arbres et le fruit en retireront un égal avantage.

Fruits de la saison ou qui ne sont pas encore passés.

Poires : Franc-réal, Bergamotte de Bougi, St. Martial, Bonchrétien d'hiver, poire verte d'hyver du Lord *Cheyne* ou la *Lord-Cheyne*, Bezi de Chaumontelle dans les espaliers et en plein vent, Carmelite; et pour cuire ou pour compotte, la Cadillac, et la *Parkinson's-warden.*

Pommes : Roussette d'or, Roussette de Pile, Roussette de *Wheeler*, Nompareille, la Pomme-Jean ou de St. Jean, *Pippine* ou Renette dure, avec quelques autres.

Ouvrage à faire dans la Pépiniere.

Au commencement de ce mois on peut avec sûreté transplanter plusieurs sortes d'arbres toujours-verds, comme : houx, ifs, pyracanthes, alaternes, phillyrea, cistes, chênes-verds, pins, sapins, cedres, cyprès, *medicago-frutescens* ou trefle en arbrisseau, cytise-hérissé, &c. Prenez, s'il est possible, pour faire ce travail, un jour nébuleux ou pluvieux, parce que le soleil et les vents pourroient dessecher les racines, lorsque vous mettez vos arbres hors de terre : ce qui leur seroit très-nuisible. Dès que vous les aurez replantés, arrosez-les beaucoup, afin que la terre morde plus aisément aux racines; et couvrez la surface de la terre d'un fumier court et léger, c'est-à-dire, de vieux chaume, (*mulch*) pour empêcher le soleil et les vents de s'introduire jusqu'à la racine.

Dans cette saison vous pouvez replanter les deux sortes de tulipiers à feuilles de laurier, le laurier de la Caroline, le myrthe à chandelles, le fusain (*spindle-tree*) de la Caroline, la cassine toujours verte, *tupelo* ou *nyssa*, et autres exotiques semblables que vous vous proposez de naturaliser dans ce climat. Lorsque vous la tirez hors de la caisse ou des pots, vous ne devriez ôter que la motte de terre extérieure, afin de donner lieu aux nouvelles fibres de porter des rejettons.

Vous pouvez semer à présent des glands de chêne-verd, ainsi que des graines de pin, sapin, cedre, cyprès, magnolier, tulipier. Vous pouvez encore semer des graines d'arbres les plus exotiques, tels

que ceux qui nous viennent de Virginie, de la Caroline, et des contrées les plus septentrionales de l'Amérique. Vous trouverez dans le *Dictionnaire des Jardiniers*, des préceptes sûrs pour vous conduire dans ce travail.

Au commencement de ce mois, greffez vos houx; et vers le milieu du mois, greffez en approche, pins, sapins, genevriers, &c. Vous pouvez par cette méthode perpétuer la race des plus rares especes d'arbres toujours verds. Mais les arbres qui proviennent ainsi, ne prennent jamais autant d'accroissement que ceux qui sont provenus de graines; les troncs ou les tiges croissant rarement de concert avec les arbres auxquels ils sont greffés en approche: en sorte qu'ils sont en danger d'être écartés par les vents. C'est pourquoi, lorsqu'on met cette méthode en usage, la greffe en approche devroit se faire aussi près de terre qu'il est possible.

Jettez l'œil sur vos greffes, et observez de renouveller la terre grasse, quand elle est pleine de crevasses, de crainte qu'un vent sec ne pénetre vos greffes et ne les détruise. Examinez avec un soin égal les boutons de vos arbres qui poussent déjà; et si vous voyez que leur tête soit infectée par les insectes, ou que leurs feuilles soient bouclées, arrachez-les promptement et avant que les insectes soient multipliés.

Tenez la terre, qui est entre les rangs de vos arbres dans la pépiniere, propre et nette; car si vous permettez aux mauvaises herbes de s'y établir, elles dépasseront bientôt vos jeunes nourrissons, en leur causant beaucoup de foiblesse, rien n'étant plus nuisible aux jeunes arbres, que de souffrir l'accroissement des mauvaises herbes parmi eux, sur-tout dans la saison du printemps.

Si pendant ce mois le temps régnant étoit sec, vous devez arroser fréquemment vos couches à graines d'arbres toujours verds, d'arbres forestiers, arbrisseaux et arbustes. Mettez-les à l'abri du soleil pendant la chaleur du jour. Les jeunes plants que vous avez tirés de la couche à graines, et les troncs ou tiges pour arbres fruitiers nouvellement plantées doivent être également arrosées, si le temps est sec: comme ces tiges sont petites, jeunes, tendres, le soleil et les vents pénétreroient bientôt leurs racines, et en les dessechant y porteroient la mort. Au reste ceci ne se doit entendre que des petites plantations; car pour les grandes, ce seroit un labeur trop long et trop difficile, s'il falloit en arroser toutes les tiges destinées pour sauvageons.

Les couches où vous avez semé

des graines, soit en automne, soit le mois dernier, doivent être à présent soigneusement sarclées, car plusieurs de ces jeunes arbres vont bientôt lever; et si vous souffrez les mauvaises herbes dans leur voisinage, leurs racines se mêleront et s'entrelaceront si bien, qu'il vous sera très-difficile d'arracher l'une sans arracher l'autre. Comme les mauvaises herbes croissent toujours plus que les bonnes, elles auront bientôt dépassé vos plants, et retarderont leur accroissement. Vos caisses ou pots de cedre, qui vont bientôt pousser, doivent être à présent mis à l'ombre; car trop de soleil ne manqueroit pas de détruire promptement ces jeunes plants. Il vous faut prendre bien de l'attention à mettre à l'abri de la voracité des oiseaux vos couches à graines de pins et de sapins, qui vers la fin du mois commenceront à paroître. Les oiseaux sont enclins à piquer la tête de ces jeunes plants, à mesure qu'elle pousse hors de terre, tenant encore à l'enveloppe ou à la coquille de la semence qu'elle éleve et porte au dessus d'elle.

Ouvrage à faire au Parterre ou Jardin de plaisance.

Vos allées de gravier, dégradées et maltraitées dans le mois dernier, doivent au commencement de celui-ci, être réparées, nivelées et roulées, afin de les rendre propres à la promenade. Les allées de gazon et les tapis de verdure qui sont en face de la maison, doivent être fauchés de près; car voici la saison où la plupart du monde aime à se promener. C'est pourquoi vous devez tenir en bon ordre les allées de votre jardin; outre cela, si vous négligez ce travail dans le printemps, l'herbe croîtra drue, et deviendra tellement forte, qu'il vous faudra employer les plus grands soins pour réparer votre négligence.

Nettoyez les plate-bandes du parterre, et purgez-les avec le serçloir de toutes mauvaises herbes. Attachez à quelques baguettes ou soutiens les plantes qui croissent et qui s'élevent le plus, afin d'empêcher les vents de briser les tiges ou de les renverser.

Vous pouvez à présent semer dans vos plate-bandes, les fleurs annuelles qui n'exigent point de chaleur artificielle pour les avancer, comme: touffe de Candie, miroir de Vénus, lupins de plusieurs sortes, pois de parfum ou gesse odorante, pois de Tanger, Lychnis-nain, attrappe-mouche de Lobel, nombril de Vénus, *convolvulus minor*, *nasturtium* des Indes, adonis, (quoique l'automne soit pour celle ci la saison la meilleure) lavatere, mauve d'Orient, carthame ou saffran bâtard, *hieracium* de plusieurs sor-

tes, centaurée, *lotus* de différens genres, limace-plante, chenille-plante, *linaria* ou linaire, *securidaca* ou vesce en forme de hache, astragale ou reglisse sauvage, moldavique ou melisse de Moldavie, ainsi que plusieurs autres fleurs annuelles et *perenniales* ou vivaces de la dure espece, ou de pleine terre, lesquelles réussissent beaucoup mieux lorsqu'on les seme dans l'endroit où elles doivent rester, que lorsqu'elles sont transplantées. C'est pourquoi il faut les clair-semer dans les plate-bandes du parterre; et lorsqu'elles ont levé, il faut encore les éclaircir, en ne laissant que peu de plantes pour fleurir dans chaque piece; par là vous les rendrez plus fortes et plus vigoureuses.

Dans ce mois, vous pourriez semer la plupart des plantes *perenniales* et *bienniales* ou bisannuelles et vivaces dans votre pépiniere à fleurs, que vous n'avez pas semées le mois précédent, comme campanule de Cantorbery, œillet de poéte, œillet, œillets-carnés, alcée ou mauve-trémiere, chêvre-feuille de France, violier, violier de muraille ou violette de Saint-George, centaurée, pois toujours vert, ainsi que plusieurs autres sortes élevées dans la pépiniere à fleurs, afin d'en pourvoir les plate-bandes du parterre.

Au commencement de ce mois, vous pouvez faire quelques légeres couches-chaudes pour y semer les fleurs annuelles qui ne demandent que peu de chaleur pour fleurir promptement; mais elles réussiroient beaucoup mieux, si vous les éleviez sous paillassons, et non sous cloches, lesquelles en général les font trop avancer. Quoique par cette méthode elles viennent un peu plus tard, n'importe, et il n'en résulte aucun inconvénient, parce qu'elles sont destinées pour l'automne, temps auquel les autres fleurs sont rares, et où la présence de celles-ci cause un plus grand plaisir; telles sont: les soucis de France et d'Afrique, *convolvulus-major*, balsamines, merveilles du Pérou, le grand-sultan, l'œillet d'inde, avec quelques autres.

Il vous faut faire à présent quelque nouvelle couche chaude pour y transplanter vos tendres fleurs annuelles, comme: amaranthes, *gomphrene* ou immortelle, *hibiscus*, balzamines à double raie, &c. lesquelles doivent être avancées dans cette saison; autrement elles ne parviendront jamais à aucun degré de beauté, laquelle consiste principalement dans leur vigueur; les graines en seront aussi très-imparfaites, sur-tout si l'automne annonce de la froidure.

Vous devriez aussi transplanter vos jeunes plants d'aster de la Chine, ou

ou sur couche d'une chaleur tempérée, ou sur bordure chaude, afin qu'ils puissent acquérir de la force; en observant de les arroser et de les mettre à l'ombre jusqu'à-ce qu'ils aient pris racine.

Mettez à présent un peu plus de racines de tubereuses dans une couche modérément chaude, pour succéder à celles que vous avez moins abondamment plantées le mois dernier, et pour que vous ayiez une continuation de ces fleurs dans la saison.

Les graines de vos œillets-carnés choisis, et des autres œillets, doivent être à présent semées, ou dans des pots, caisses, et terrines, ou dans des bordures; mais prenez bien garde de ne pas ensévelir la graine, et de ne pas la mettre trop profondément en terre, car il arrive souvent qu'on opere par-là sa destruction. Quand le temps est au sec, arrosez doucement vos graines, faute de quoi vos plants ne réussiront pas.

Vos pots d'auricules et de polyanthes doivent être soigneusement retirés du soleil, car si pendant un jour seulement ils restoient exposés à toute son ardeur, et que vos plants fussent de jeunes plants, c'en seroit assez pour les détruire. Vous devez aussi les arroser souvent.

Donnez des baguettes ou des *tuteurs* à vos œillets-carnés (*carnations*) qui vont bientôt s'ouvrir et montrer leur fleur, attachez-y les tiges avec des cordons de nattes, afin d'empêcher que le vent ne les brise, et prenez grand soin de les mettre à l'abri de la gloutonnerie des moineaux, qui becqueteroient les feuilles intérieures, et même jusqu'à la tige.

Vos belles auricules vont bientôt commencer à montrer leurs charmantes fleurs; c'est pourquoi vous devriez les mettre à l'écart dans un endroit couvert, pour les garantir de l'humidité qui laveroit cette poussiere douce de leurs fleurs qui en fait l'agrément, et en quoi consiste une grande partie de leur beauté. Il faut aussi les défendre de la chaleur du soleil qui hâteroit leur dépérissement; mais il ne faut pas pour cela les priver d'air, et il faut leur en distribuer autant qu'il est possible, autrement les tiges deviendront très-foibles. On place ordinairement ces pots sur des tablettes ou banquettes tellement arrangées que l'une est toujours plus élevée que l'autre; ce qui est fort commode pour les fleurs dont les tiges ne sont pas montantes; autrement il faut lever le pot pour voir la fleur. Comme ces situations sont toujours à l'abri du soleil et de la pluie, on devroit du moins en tenir le devant toujours ouvert lorsque le temps le permet; et les pots

dont on se propose de tirer des graines pour avoir de nouvelles fleurs, doivent être portés en plein air, dès que les fleurs qu'ils contiennent sont parfaitement épanouies, et placés dans un lieu où ils puissent jouir du soleil du matin et d'un air libre, sans quoi vous ne devez pas vous attendre à obtenir de bonnes graines.

Voici encore un bon temps pour se procurer des *coupures* ou racines éclatées d'auricules choisies, afin d'en augmenter le nombre. Ces rejettons, *bouts* ou *boutures*, doivent être mis dans de petits pots qu'on aura soin de tenir à l'ombre, en observant de les arroser doucement dans un temps sec, jusqu'à-ce qu'ils aient pris racine. Mais s'il arrivoit que parmi ces racines divisées il s'en trouvât quelques-unes dépouillées de fibres, il faudroit les renfermer étroitement sous verres, afin de forcer le développement des racines.

Vos planches de belles renoncules, anemones, tulipes et jacinthes, qui sont actuellement en fleurs, doivent être couvertes, ou avec des paillassons, ou avec des toiles, pour les défendre de l'humidité et de la chaleur du soleil. Par ce moyen vous conserverez la beauté de vos fleurs, beaucoup plus long-temps que si elles restoient naturellement exposées au grand air. Mais il faut enlever ces couvertures tous les matins et tous les soirs lorsque le temps le permet, afin que ces fleurs puissent respirer l'air autant qu'il est possible, sans quoi elles ne continueront pas long-temps à rester belles, et les racines perdront bientôt toute leur vigueur.

Vers les derniers jours du mois, tirez de terre vos racines de saffran, de *Colchicum*, d'amaryllis jaune Automnale, et autres racines bulbeuses de fleurs qui ne s'ouvrent et ne s'épanouissent qu'en automne, et dont les feuilles actuellement sont mortes ou flétries. Vous pouvez tenir hors de terre ces racines jusqu'au commencement du mois d'Août, temps auquel vous les replanterez.

Transplantez les especes d'arbres et arbrisseaux toujours verts qui n'ont pas encore poussé ; vous pouvez les transporter en toute sûreté, pourvu que l'air soit nébuleux et qu'il y ait apparence de pluie. Si la terre où vous devez les repiquer étoit dure et séche, faites de grands trous proportionnels aux arbres qui doivent y être reçus ; répandez-y beaucoup d'eau et en assez grande quantité, pour rendre la terre limoneuse ou molle comme de la bouillie. Ensuite placez-y vos arbres ; et lorsque la terre aura mordu aux racines, élevez-la en lui donnant une surface creuse semblable à celle d'un

bassin propre à contenir de l'eau. Remplissez cet espace d'un fumier court ou de vieux chaume (*mulch*), afin d'empêcher l'air et le soleil de pénétrer dans la terre et de dessécher les racines. Répétez cet arrosement une fois la semaine, pourvu que le temps soit au beau.

Si vos phillyreas, alaternes, lauriers, laurustins, et autres arbres toujours verds de la dure espece ou de pleine terre, sont devenus rudes au toucher, donnez-leur à présent la figure que vous leur destinez, en coupant leurs branches au raz des tiges, ou le plus près qu'il sera possible; et lorsqu'ils repousseront vous les transporterez au lieu de leur destination.

Plantes actuellement en fleurs dans le Parterre ou Jardin de plaisance.

Anemones, renoncules de différens genres, polyanthes, auricules, tulipes, co uronnes impériales, hépatiques, jacinthes de diverses sortes, narcisses, asphodeles, jonquilles, violettes, muscaris ou grappes de jacinthe, iris ou flambe bâtarde, grand perce-neige, cyclamen printanier, colchique printanier ou saffran des prés, fumeterre bulbeux, racines de rose ou *radiola-rosea*, pied de canard ou pommé de Mai, anemone des bois, capuchon de moine ou *arum proboscideum*, *arum* d'Italie, chemise des dames double ou cardamine, scrofulaire ou chelidoine double, jacinthe étoilée, dent de chien, pâquerettes ou marguerites de Pâques doubles, fritillaires de différents genres, gentianelle, *caltha palustris* double ou soucis de marais, ornithogale de Naples à large fleurs vertes, lys de Perse, orchis ou satyrion de plusieurs sortes, *sanguinaria* ou la grande Célandine, sceau de Salomon, pulmonaire d'Amérique, *meadia* ou oreille d'ours de Virginie ou les douze dieux *dodecatheon* (1), saxifrage double, vesce de Venise, lychnis, alysson de Crête, bugle ou petite consoude, pied de chat, lys des prés ou

(1) L'Auteur du *bon Jardinier* est fort surpris de ce mot *dodecatheos*, et il demande pourquoi l'on a donné un nom *si fastueux* à une fleur qui n'est pas la plus belle de toutes, et qui est moins belle que plusieurs autres. C'est le D. Linnœus qui lui a donné ce nom, ne voulant pas adopter celui des Botanistes Anglois *meadia*, parce que le D. *Mead*, disoit-il, n'avoit jamais rien écrit sur la botanique. Linnœus a trouvé dans Pline la *dodecatheon*; voyez le liv. 25, ch. 4, où il est parlé d'une primevere que Linné croit, sans doute, être la même que l'oreille d'ours de Virginie ou la *meadia*. Mais Pline ne dit pas pourquoi cette fleur étoit appellée *dodecatheos*. Comme c'est une des premieres fleurs du printemps, *primula veris*, il est probable qu'on en couronnoit à Athenes les statues des douze grands Dieux, car les prémices étoient toujours offerts à la Divinité.

des vallées, pêt de léopard ou doronique, cerinthe ou mélinet, *léontopétalon* ou *leontice*, pensées, pervenche à fleurs simples, pervenche grande et large à fleurs doubles pourprées, *verbascum* ou bouillon-blanc à feuilles de bourrache, *Blattaria* ou molleine-vivace à fleurs, avec quelques autres.

Arbres et arbrisseaux durs ou de pleine terre actuellement en fleurs.

Lilac à fleurs blanches, fleurs pourprées et fleurs bleues, lilac de Perse à feuilles de troëne appellé communément lilac de Perse à feuilles entieres et à feuilles coupées, *laburnum*, pêchers à fleurs doubles, poirier à fleurs doubles, cornouiller à prunes (*cherry-plum*), amandier à fleurs blanches et à fleurs de pêcher, *mespilus* ou amelanchier, *aria Theophrasti*, *viburnum*, cerisier de Cornouailles (*cornish-chery*), cerisier d'oiseau (*bird-cheriy*) ou *cerasus avium*, *arbor judæ*, cerisier à fleurs doubles, aubépine à ergots de coq (*cockspur-hawthorn*), amandier-nain à fleurs doubles et à fleurs simples, *hypericum frutex*, Benjamin en arbre ou *arbor Virginiana*, épine-vinette, airelle ou myrthile en arbuste ou *vitis judæa*, faux-pistachier ou nez-coupé ou *staphylodendron*, sorbier ou cormier, térébinthe, chevre-feuille blanc printanier, chevre-feuille d'Italie, jasmin jaune, laurustin, séné de scorpion ou bagnaudier, *caragana* ou faux accacia, séné à vessie oriental, cerisier-nain, coronille de Crete, cytise de Sibérie, rosier virginal simple (*single virgin-rose*) cytise hérissé, laurier, pyracanthe, épine de Glastenbury, micocoulier ou *celtis*, bois de chien ou *cornus*, fusain, frêne hatif ou frêne des montagnes, érable à fleurs écarlates, maronnier d'Inde, *spirea frutex*, chevre-feuille érigé, chevre-feuille à mouches (*fly-honeysuckle*) et chevre-feuille érigé d'Amerique ou *Azalea*, avec quelques autres.

Plantes médicinales dont on peut à présent faire usage.

Veronique aquatique ou *becabunga*, cresson d'eau, hépatique des bois, oreille de souris ou *myosotis*, pâquerette, herbeau panaris à feuilles de rue, bugle, bourse du berger ou thlaspi, dent de lion, saxifrage blanc, pas-d'âne ou tussilage, jacinthe (*hair-bell*), lierre rempant, *lamium* ou ortie morte ou lamier, ozeille des bois, grande primevere (*cowslip*) ou *primula elatior*, primevere commune (*primerose*) racines de radix.

Ouvrage à faire dans les deux Serres.

Vers le milieu ou vers la fin du mois, si le temps est favorable, il faut sortir vos fleurs de la serre, vos lauriers-d'inde, laurustins à larges

feuilles lustrées, myrthes, cistes, *teucrium*, *phlomis*, olivier, caroubier, absynthe en arbre, oléandre, et autres plantes moins tendres, afin que les orangers et autres plants d'une espece plus tendre, puissent jouir d'un plus grand espace et respirer l'air plus librement. Mais il faut placer les plantes que vous avez tirées de prison, dans un lieu qui les défende des matinées froides et des vents perçants; car comme elles sont devenues tendres pendant tout le temps qu'elles ont été renfermées, vous les exposeriez à quelque danger.

Transplantez à présent ceux de vos orangers et autres plants exotiques qui demandent à être changés, et faites les passer dans des caisses et des pots plus larges; en observant, lorsque vous les avez tirés de terre, de trancher toutes les racines moisies ou languissantes, de bien laver leurs têtes et leurs tiges, et de les purifier de toute ordure qu'ils pourroient avoir contractée dans leur prison. Lorsque vous les avez transplantés, vous devez les arroser abondamment. Ceux que vous exposez au grand air, doivent être mis dans un endroit où ils puissent respirer à l'abrit des vents, et où pendant la chaleur du jour, ils n'aient rien à craindre de la violence des rayons du soleil. En remuant et en changeant vos orangers de bonne-heure dans ce mois, vous leur donnerez et le temps de faire de nouvelles racines et la force de produire des fleurs en quantité, avant que vous vous en défassiez en faveur d'un nouveau maître.

Ceux de vos orangers qui ne demandent point d'être actuellement transplantés, exigent cependant que vous ôtiez la terre à la surface et et aux côtés de leurs pots et de leurs caisses; et que vous la changiez contre une terre fraîche, riche, bien ameublée. Vous devez aussi les nettoyer et les purifier, comme nous l'avons dit plus haut. Par ce travail vous leur donnerez de l'énergie pour produire leurs fleurs. Mais n'appliquez jamais aucune sorte de fumier chaud, à la surface de la terre dont vous venez de les enrichir. Plusieurs personnes ont vu ces chers nourrissons impitoyablement détruits, pour avoir suivi cette funeste méthode. C'est pourquoi s'il étoit nécessaire que vous missiez quelque engrais sur la surface de vos tubes ou de vos caisses, servez-vous d'un fumier de vache bien consommé; mais il n'en faut pas mettre en trop grande quantité, et le fumier doit être absolument consommé.

Tenez ouvertes, pendant la plus grande partie de la journée et lorsque l'air est doux, les fenêtres de la serre; car dans cette saison les plantes exigent une grande portion

d'air frais ; autrement leurs racines deviennent foibles, elles ne produisent que peu de fruit, et sont moins en état de soutenir le grand air, lorsque vous leur faites quitter les lieux où elles ont si tristement passé l'hyver.

Vous pouvez à présent greffer en approche des orangers, des jasmins, et autres tendres plantes, mais celles qui recevront les boutons ou boutures réussiront beaucoup mieux, si vous les multipliez par cette voie ; car les arbres greffés en approche s'unissent rarement aussi bien que ceux qui le sont par boutures. C'est pourquoi la méthode de greffer en approche, n'est gueres mise en usage qu'à l'égard de certains arbres qu'on ne peut unir et joindre ensemble autrement, ou dont on veut avoir le plaisir de retirer du fruit de bonne heure ; car en greffant par approche une branche qui porte un jeune fruit, la greffe peut se séparer du vieil arbre quoique bien unie avec le tronc, et l'on peut se procurer dans la même saison un arbre portant fruit. Mais rarement il arrive que ces arbres soient de longue durée, et qu'ils rapportent beaucoup.

Vos couches de tan, dans la serre-chaude, dont la chaleur décline, et que vous n'avez pas renouvellées le mois dernier, demandent à être remuées avec une fourche dans toute leur profondeur ; et ajoutez-y de nouveau tan pour leur rendre la chaleur qu'elles ont perdue. Remuez en même-temps la terre des pots où vos plantes ont pris racine ; mettez aussi dans des pots plus larges celles de vos plantes qui demandent à changer de place, et donnez-leur de nouvelle terre. Cependant il n'est pas prudent de se servir trop souvent de vases plus larges, car les plantes dépotées ne réussissent pas si bien. C'est pourquoi il vaut beaucoup mieux trancher les racines à l'extérieur de la motte, replacer ensuite la plante dans un autre vase à-peu-près de même largeur que le premier, et le plonger immédiatement après dans le nouveau tan. Mais cette opération ne doit avoir lieu que lorsque l'air est chaud, parce qu'il faut ouvrir les fenêtres de la serre assez souvent ; et si l'air est perçant, vos plantes en recevront de l'injure.

Vos ananas ou *pommes-de-pin*, (c'est ainsi que nous les appellons en Angleterre) demandent à présent que vous leur donniez tous vos soins; rafraîchissez-les avec de l'eau, et conservez-leur une chaleur douce dans leur lit. Que ceux que vous avez mis sous chassis, ne manquent pas de nattes ou de paillassons pour les couvrir chaque nuit, et pour les tenir chaudement. Mais vers le mi-

lieu du jour et lorsque l'air est échauffé, levez la vitre et donnez-leur de l'air conformément à la chaleur de la saison; autrement ils seroient en danger d'être brûlés par les rayons du soleil. Ceux que vous réservez pour porter du fruit l'année prochaine, doivent passer dans les pots où vous les destinez à rester jusqu'au commencement du mois d'août, d'où vous les retirerez pour les placer enfin dans l'endroit où ils donneront leur fruit.

Changez de pots celles de vos plantes exotiques qui demandent une habitation plus grande, et remuez avec soin l'écorce ou le tan des couches pour en renouveller la chaleur. Ajoutez-y de nouvelle écorce, et replongez vos pots jusqu'au fond, en observant d'arroser vos plantes et de les couvrir jusqu'à ce qu'elles aient pris racine.

Vos arbres à café vont bientôt commencer à fleurir; c'est pourquoi lavez leurs tiges et leurs feuilles, nettoyez-les, et les purifiez. Raffraîchissez ces arbres avec de l'eau deux ou trois fois la semaine, selon que la chaleur sera plus ou moins grande, et vous verrez qu'ils vous donneront des fleurs fortes et abondantes.

Plantes actuellement en fleurs dans les deux Serres.

Geranium d'Afrique de plusieurs sortes, *lantanas* à feuilles de houx, touffe de candie en arbre, *anthericum* d'Afrique à feuilles d'aloès, *anthericum* d'Afrique de deux ou trois sortes à feuilles d'oignon (*with onion leaves*), scabieuse en arbres, cistes, arctotides de trois ou quatre sortes, mesembryanthemes de plusieurs especes, aloès de différens genres, coronille de Crête, cytise de Canarie, *medicago frutescens*, luzerne ou trefle en arbuste, cyclamenes d'Aleppes, hermannes ou *hermannia* de quatre à cinq sortes, *colutea Æthiopica* ou faux-sené d'Ethiopie, polygale d'Afrique, *hypericum* des Baléares, deux sortes de tanésies d'Afrique en arbrisseau, *rhus* ou sumach d'Afrique à trois feuilles (*three-leaved*), mélianthe *minor fœtidus*, cotyledons, *Turnera* ou la plante de Turner, *Malpighia* de deux ou trois sortes ou la plante de Malpighi, *mimosa* ou sensitive ou *l'humble-plante*, ciste *halimi folio* à feuille d'arroche, olivier, *Watsonia* ou plante de Watson, *sisyrinchium* d'Afrique, calle d'Ethiopie, *Crinum*, *Cunonia* ou plante de Cunon, jacinthe d'Afrique à feuilles douces et à feuilles *verruqueuses* ou pleine de verrues, (*with smooth* et *with warted leaves*) canne ou roseau-muet *Dumb-cane*, *Rauvolfia*, *Waltheria*, Lys d'*Atamasco*, *pancratium*, petit cierge rampant à fleurs cramoisies, *cannacorus* ou balizier, *ixia* de plu-

sieurs sortes, antholize, aster d'Afrique en arbrisseau de deux sortes, tetragonne, *clutia*, quelques sortes de *mimosa* ou sensitive, *diosma* de deux especes, sauge d'Afrique en arbrisseau à fleurs bleues et à fleurs jaunes, stachys des Canaries en arbrisseau, *teucrium* de la Bætique, *convolvulus* de Crête en arbrisseau, heliotrope à feuilles de sauge-sauvage *scorodoniæ folio*, arbre de corail, *hæmanthus* à feuilles de Colchique, *lotus* à fleurs noires, *sedum* ou jonbarbe arborescente, *crassula*, ozeille des bois d'Afrique à larges feuilles pourprées et à feuilles jaunes, *hibiscus* ou rosier de la Chine, *elichrysum* oriental, lin de crapaux (*toad flax*) ou linaire d'Espagne, ornithogale du Cap de Bonne-Espérance, soucis d'Afrique de deux sortes, *chrysocoma*, euphorbe, ozeille en arbre, *Lycium* à feuilles étroites, digitale des Canaries en arbrisseau, othonne de deux ou trois sortes, heliotrope du Pérou, cacale d'Afrique, avec quelques autres.



MAI.

Ouvrage à faire dans le Potager.

SI le temps est chaud et sec, il retarde extrêmement la croissance des plantes les mieux nourries, et particuliérement celle des fêves et des pois quand ils sont en fleurs, sur-tout en terre seche. Ces plantes en souffrent beaucoup, et la plus grande partie de leurs fleurs tombent ou dépérissent avant leur maturité; en sorte même qu'elles ne produisent point de cosses. Lorsqu'il arrive que le temps est pluvieux, les marchés sont abondamment fournis de toutes sortes d'herbes et de légumes. Mais cette humidité de la saison, si elle augmente la quantité des plantes, elle augmente aussi la quantité des herbes sauvages; en sorte que le labeur dans le potager, devient doublement pénible dans une humide saison; et si vous négligez, tandis qu'elle regne, d'avoir l'œil sur vos jeunes récoltes seulement pour peu de temps; les mauvaises herbes gagneront le dessus et affoibliront tellement vos jeunes nourrissons, qu'ils ne pourront recouvrer que difficilement leurs forces et leur embonpoint; et que malgré tout le soin que vous en puissiez prendre, ils n'arriveront jamais au degré d'accroissement auquel ils seroient parvenus, en supposant que vous ne les eussiez point restraints et que vous les eussiez abandonnés à toute leur énergie. Outre cela plusieurs sortes de ces plantes gourmandes et pasasites vont monter en graine, laquelle répandue sur la terre va vous causer un travail qui durera plusieurs années avant que vous soyiez venu à bout de l'extirper. Parmi ces mauvaises herbes, il faut mettre en ligne de compte: la bourse du berger, le seneçon, le fumeterre, la pimprenelle sauvage, le mouron, et quelques autres. Celles qui ne montent pas en graine si promptement, se domicilieront, si vous ne vous y opposez, d'une maniere si ferme et si stable, que vous aurez une peine infinie à les détruire. Ainsi le meilleur moyen pour en venir à bout et pour en préserver vos récoltes, est de faire ce travail le plutôt qu'il est possible dans le printemps, et de ne pas cesser un moment pendant cette saison de mettre le sarcloir en usage.

La même précaution est néces-

saire pour vos fumiers, car vous y trouverez dans cette saison une quantité étonnante de ces herbes gourmandes, ainsi que dans vos terreaux et autres engrais préparés. Il est important de les détruire de bonne heure, sans quoi vos pots et vos caisses seront infectés de leurs mauvaises graines.

Vous pouvez, au commencement du mois, semer du pourpier, et quelques endives pour blanchir de bonne heure quand leur saison viendra. Mais il faut remarquer que l'endive semée trop tôt monte promptement en graine; et il ne faut pas compter dessus, pour en pourvoir long-temps la cuisine. Continuez de semer toutes sortes de petites salades, de trois ou de quatre jours en quatre jours, autrement vous en manquerez pour le service; car dans cette saison elles croissent trop drû et sont trop fournies. Mais vous pouvez les semer dans quelque bordure au Nord, où elles n'auront que peu de soleil, et n'éprouveront pas la chaleur du jour.

Semez des pois & plantez des féves pour derniere récolte; mais que ce soit dans un terrein humide; autrement cette semaille ne vous réussira pas, à moins que la saison, contre coutume, ne soit humide & froide.

Plantez des haricots pour seconde récolte; la grosse espece de Hollande, et le pois à fleurs écarlates, sont les meilleurs pour cette saison, parce qu'ils continuent de porter beaucoup plus long-temps que les autres, et parce qu'ils sont aussi meilleurs pour la table. Vers le vingt-trois de ce mois, semez des choux-fleurs pour récolter en hyver, en observant de couvrir chaque jour le lit auquel vous les confiez, de nattes ou de paillassons, et de tenir humide le terrein, sans quoi vos graines se dessécheront, et vos plantes croîtront fort menu. Ceux que vous éleverez dans cette saison seront pommés en Octobre et en Novembre; et si la saison est douce vous en aurez jusqu'aux environs de Noël.

Quand le temps sera humide, repiquez, dans les lieux de leur destination, vos choux rouges et blancs, et vos choux de Savoie pour le service d'hyver. Transplantez aussi les céleris de premiere semaille dans des fosses ou sillons pour blanchir; ils viendront de bonne-heure si vous les repiquez dans ce mois.

Votre premiere récolte d'épinards et de radix étant actuellement faite, sarclez les choux-fleurs, choux, féves, et autres plantes qui végetent dans le même endroit; et profitez de l'humidité du temps pour amener la terre vers les tiges, c'est-à-dire,

pour les butter : ce qui conservera l'humidité des racines et empêchera le soleil et les vents de dessécher les tiges, car si vous les y laissez exposées, leur accroissement en sera de beaucoup retardé. Mais en faisant ceci, prenez garde de ne pas élever si haut la terre autour des tiges, et sur-tout autour des choux-fleurs, qu'elle puisse entrer dans le centre des feuilles, car vous les détruiriez entiérement.

Transplantez des radix pour graine; plantez-les par rayons éloignés entre eux de trois pieds, et mettez deux pieds d'intervalle entre chaque plante. Choisissez ceux dont la racine est longue, droite, bien colorée, et dont les têtes sont petites, en rejettant ceux qui ont la racine courte ou fourchue. C'est afin d'user de cette précaution que les Jardiniers les plus curieux ne tirent jamais de graine des radix séjournant dans l'endroit où ils ont été semés, parce qu'ils ne peuvent juger de la longueur ou de la beauté des racines.

Les concombres qui sont actuellement sous chassis, et qui n'ont pas sur leur fumier une hauteur de terre suffisante, doivent soigneusement être couverts de nattes ou de paillassons pendant la chaleur du jour, car le soleil est souvent, dans cette saison, trop violent pour eux quoique sous verre. Mais vos plants de melons, doivent s'accoutumer par degrés au plein air pendant la chaleur du jour. Plus vos melons jouiront de l'air dans cette saison, plus ils tiendront à leurs ceps; et si leur fumier a l'épaisseur convenable, les ceps ne seront pas pendants et ne laisseront pas tomber leurs feuilles, au contraire, ils supporteront le soleil à merveille. Car c'est le manque d'humidité dans la terre des couches, qui fait si fréquemment racourcir les ceps de melon et de concombres, et qui occasionne leur dépérissement beaucoup plutôt qu'il ne seroit arrivé si les racines jouissoient d'une profondeur et d'une largeur de terre convenable. La racine de ces plantes s'étend aussi avant dans la terre, supposé que vous en ayiez garni les côtés de la couche, que leurs ceps rampent à la surface, en sorte que si la couche n'a qu'une terre étroite et resserrée, les ceps demanderont l'ombre pendant la chaleur du jour. Mais la couverture ne doit pas rester trop long-temps; ce qui est encore une autre faute de nos Jardiniers, car ce n'est que la chaleur du plein midi qui est trop violente pour ces jeunes ceps, et celle des jours extrêmement chauds. Celles de ces plantes élevées sous verrieres pour seconde récolte, doivent jouir d'une liberté entiere pour parvenir à leur développement; il faut lever les verres

et les appuyer sur briques ou sur fourches, et laisser la queue ou l'extrémité des ceps ramper au dehors des verres. Mais ceci ne se doit pas faire trop promptement, surtout si les nuits sont froides ; et si après avoir donné aux ceps la liberté de s'étendre au-delà des verres, il arrivoit des nuitées fraîches, il faudroit alors leur donner chaque nuit des paillassons, afin de leur éviter la dent mortelle du froid.

Lorsqu'on permet aux melons de courir et de s'étendre au-delà des verres, les sentiers entre les dossieres devroient être avec elles mis de niveau ; il faudroit même que la terre de l'un et de l'autre emplacement fut foulée et battue. Ce seroit le vrai moyen de forcer le fruit de s'établir à demeure, pourvu cependant que les ceps n'eussent pas d'eau, et qu'ils restassent en plein air pendant le jour, toutes les fois que le temps le permettroit.

Vos choux-fleurs de premiere pousse vont à présent laisser appercevoir le centre de la plante ; c'est pourquoi vous devez chaque jour les visiter soigneusement, en arrachant quelques-unes des feuilles internes qu'on appelle communément *feuilles de fleurs*. Alors ils conserveront leur blancheur, quoiqu'en restant exposés au soleil et à l'air, le blanc s'efface et se change en jaune.

Houez vos récoltes d'hyver en oignons, carottes, poireaux, panais et bettes, pour les préserver des herbes dangereuses. Cette méthode d'houer les récoltes d'hyver est préférable à celle d'arracher, avec la main, les mauvaises semences, parce que la surface entiere du terrein se trouvant remuée et changée, les petites graines restantes seront détruites. Vos plantes en auront plus de force pour avancer, et en tenant vos récoltes d'hyver dans cette saison exemptes et purgées des mauvaises herbes, vous leur rendrez un grand service, et vous vous épargnerez beaucoup de peine pour les mois suivants.

Transplantez vos laitues de Cilicie, laitues cosses, Impériale et brune Hollandoise, dans des bordures au Nord, afin de succéder à celles que vous avez plantées le mois dernier ; et vers la fin du mois semez de ces mêmes laitues en y ajoutant de la laitue pommée commune, afin d'avoir de quoi suppléer aux besoins de la table au mois d'Août. Ces graines doivent être semées en pleine terre, car les murs, haies et palissades, ne feroient que les rendre foibles et impuissantes.

Semez des graines de fenouil ou *finochium* par rayons (*drills*), à un pied et demi ou deux pieds l'une de l'autre, pour succéder aux semis

de cette plante dans le mois précédent. Buttez et donnez de la terre à celles de ces plantes qui ont acquis le degré de leur accroissement, afin de les blanchir. *Nota bene :* cette plante exige, quand on la seme dans cette saison, un sol léger, riche et humide, surtout si le temps est sec.

Vous pouvez encore planter, par pieds éclatés ou par division des racines : sauge, romarin, hyssope, lavande, germandrée, mastique, et autres plantes aromatiques, en observant de les couvrir et de les arroser jusqu'à-ce qu'elles aient pris racine. Mais il vaut beaucoup mieux diviser les racines avant leur pousse, parce que celles qui sont produites dans cette saison deviennent tendres, se fondent aisément, souvent dépérissent, et ne réussissent jamais si bien.

Vos choux de primeur commencent à dérouler à présent leurs feuilles intérieures pour pommer : ce que vous pouvez faciliter en attachant toutes les feuilles ensemble, ou avec un cordon de paille, ou avec de l'ozier, ainsi que le pratiquent les Jardiniers des environs de Londres. Vous les ferez blanchir beaucoup plutôt, et les rendrez propres à en fournir les marchés, quinze jours ou trois semaines avant que les autres soient en état d'y être étalés.

Examinez vos artichaux, revoyez-les, éclaircissez les racines et arrachez-en toutes les jeunes pousses produites depuis votre dernier travail. Ces nouveaux jets, si vous n'y mettez obstacle, s'approprieront toute la nourriture réservée pour le fruit, et seront cause que les pommes d'artichaux seront petites et de mince valeur. Coupez aussi ou arrachez tous les petits artichaux produits dans les côtés de la tige tout près des feuilles; car si vous laissez à ces *succeurs*, ainsi qu'on les appelle communément, la liberté de croître et de prendre de l'embonpoint, ce sera aux dépens des têtes de vos principaux artichaux. Les Jardiniers potagistes ont coutume de faire des paquets ou des bottes de ces petits artichaux, qu'ils vendent au marché, et qu'on mange cruds avec du vinaigre, du poivre et du sel : ce qui forme un mets délicieux pour quelques étrangers.

Semez à présent du chervis, du salsifix, et du scorsonaire, pour derniere récolte, car celui de ces légumes qui a été semé plutôt, montera promptement en graine, sur-tout le chervis qui rarement est bon lorsqu'il est semé de trop bonne heure.

Semez des *torneps* ou navets, quand vous voyez une apparence de pluie qui ne doit pas durer longtemps; si vous saisissez ce moment, vos torneps pousseront bientôt et promptement. Houez ceux que vous

avez semés le mois dernier, en laissant entr'eux huit à dix pouces de distance, laquelle sera suffisante pour contenir les plants que vous vous proposez de tirer de bonne-heure.

Aux environs de la fin du mois, semez du brocoli pour vous servir dans le Printemps; semez aussi pour derniere récolte, des choux de Savoie pour succéder à ceux du mois précédent; car ceux-ci seront bons pour le service vers Noël, temps auquel les autres seront passés.

Il faut aussi semer des concombres en pleine terre, vers la fin du mois, afin d'avoir du fruit pour faire des cornichons. Faites-vous aussi, sur des fumiers préparés, des plants de citrouilles et de potirons, &c. Donnez-leur un grand espace, afin qu'ils puissent s'étendre, autrement les ceps s'entrelaceront et se détruiront réciproquement.

Les tiges de vos oignons repiqués pour graine, vont bientôt acquérir toute leur hauteur; c'est pourquoi vous devriez vous pourvoir de quelques bâtons que vous fixerez en terre à six ou huit pieds de distance l'un de l'autre, dans les rayons, en les attachant avec du *fil de caret* ou autres cordes ou ficelles de chaque côté, afin de soutenir les tiges de vos oignons; sans cette précaution, il est à craindre que le vent ne les brise, et ne vous cause un grand dommage.

Prenez le même soin pour vos choux pommés, carottes, panais, choux de Savoie, brocolis et poireaux, que vous avez repiqués pour graine, et qui sont à présent sur le point de fleurir; car quand les graines sont formées, leur tête devient trop pesante pour pouvoir être supportée par la tige sans soutien. D'ailleurs, quand ils commencent à être déja un peu grands, il arrive fréquemment qu'ils sont rompus par les vents. C'est donc une nécessité de leur donner des *tuteurs*, c'est-à-dire des bâtons et des cordes pour les aider à se soutenir contre l'attaque des vents, aussi-tôt que commence le temps de leur floraison.

Les *tomates* ou pommes d'amour dont on se sert pour sauces et pour soupes, et les *capsicums* ou poivres de Guinée pour confire au vinaigre, doivent à présent être transplantés dans les lieux où ils resteront à demeure. Vers la fin du mois, si le temps es favorable, plantez vos tomates le long d'un mur, d'une palissade, d'une haie ou d'un espalier, auquel vous les attacherez lorsqu'elles auront pris un certain accroissement, et qu'elles auront besoin de soutien. Sans cela vos tomates tomberont, se traineront par terre, le fruit ne mûrira point, et même se réduira en pourriture pen-

dant l'Automne, sur-tout si l'Automne est humide ou pluvieuse. Quant aux capsicums, il faut les planter dans un sol fécond et d'une situation chaude, et lorsque le temps est sec, les arroser souvent afin d'en obtenir une grande quantité de boutons.

Produits du Potager.

Radix, épinards, laitue pommée de différentes sortes, ozeille, menthe, baume, savourée ou sariette d'hyver, bourrache, buglose, choux cabus de Printemps, *tragopogon* ou barbe de bouc, dont les jeunes montans sont, par quelques personnes, préférés à l'asperge, jeunes oignons, cives, asperges, pois, féves, quelques artichaux de primeur, choux-fleurs, choux printaniers, jeunes carottes le long des murs et des haies, concombres, melons, pourpier, haricots de couche-chaude, mousserons, persil, coriandre, chervis, cresson, moutarde, et toutes sortes de jeunes salades, *torneps* printaniers, pimprenelle, estragon, et plusieurs autres sortes d'herbes de Printemps potageres.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruits.

Au commencement de ce mois faites la revue de vos arbres qui sont le long des murs et de vos espaliers; écartez et retranchez soigneusement toutes les branches gourmandes, *coureurs*, *succeurs*, et toutes celles qui sont mal placées. Ne laissez que les branches fécondes et celles que vous vous réservez; rangez-les symétriquement et appliquez-les avec régularité au mur ou au treillage, afin d'éviter toute confusion dans leur accroissement. Fortifiez les branches qui doivent porter le fruit, et laissez-les respirer l'air et jouir du soleil, en écartant les rejettons trop drus qui leur en dérobent la vue, et qui causent aux fruits et aux branches un égal préjudice. Si vous négligez de faire de bonne-heure ce travail, vos arbres en souffriront; et quelque peine que vous preniez dans la suite, vous ne pourrez jamais y rétablir l'ordre.

Si lorsque vous avez visité vos abricots et vos pêches pour la premiere fois, vous les avez laissés trop épais, par grouppes ou par grappes, vous devriez les éclaircir au commencement de ce mois, en observant de n'en jamais laisser qu'un ou deux, et non davantage, ainsi que le pratiquent quelques Jardiniers trop avides de gain. Vous y gagnerez en n'en laissant qu'un seul dans chaque grouppe; le fruit sera plus beau, aura plus de parfum, et l'arbre en conservera plus de force pour les années suivantes. C'est pourquoi, quand il arrive que ces arbres sont surchargés

de fruits, ils en restent souvent si affoiblis, qu'il ne leur faut rien moins que deux ou trois ans pour se rétablir et recouvrer leurs forces épuisées, malgré tous les soins et toutes les peines qu'on peut prendre à cet égard. Considérez qu'une douzaine de ces fruits bien beaux et bien parfumés est préférable à cinq ou six douzaines d'un fruit petit, manqué, avorté, et que vous en retirerez au marché beaucoup plus de profit. La distance que vous donnez à toutes vos sortes de fruits doit être proportionnée à leur grosseur commune : par exemple, les fruits mitoyens, comme pêches, *nectarines* ou pavies, doivent être à cinq ou six pouces l'une de l'autre, et je crois cette distance suffisante; mais il faut au moins huit pouces pour les gros fruits. Cette proportion doit aussi s'observer, relativement à la force des arbres et des branches qui portent le fruit : les arbres foibles exigent qu'on leur ôte plus de fruits que les arbres forts et vigoureux, puisqu'ils sont moins en état de les alimenter. Il en est de même des branches qui sont foibles qu'on doit plus dépouiller de fruits que les autres par la même raison; car les branches surchargées de fruits, deviennent tellement affoiblies de ce fardeau qu'elles se trouvent souvent hors d'état de soutenir la moindre inclémence de la saison. Les pêchers et les *nectarins* ou abricotiers à pavies et à brugnons, dont les fruits ne proviennent que des rejettons de l'année précédente, exigent qu'on ne laisse sur chaque branche, même forte et vigoureuse, que deux ou trois fruits; et si la branche est foible, il faut absolument n'en laisser qu'un seul.

Examinez présentement vos vignes en espalier avec soin, arrêtez les bourgeons porte-fruits au second ou au troisieme joint au dessous du fruit, et conduisez ou élevez vos branches le long du mur dans un ordre régulier. Mais les rejettons que vous avez désignés pour vous donner du fruit l'année prochaine, ne doivent être liés et arrêtés que vers la fin du mois suivant, ou au commencement de Juillet; car quand ils sont arrêtés trop-tôt, les bourgeons d'enbas poussent souvent des rejettons foibles à leur grand préjudice. Arrachez-en même temps toutes les branches foibles et trainantes tout près de l'endroit qui leur a donné naissance, car si vous souffrez que ces rejettons restent en place, ils occasionneront une grande confusion de branches, dont le fruit souffrira beaucoup par son retardement à mûrir; et les rejettons destinés à porter l'année suivante, en seront grandement affoiblis. Si vous observez bien ceci, vous ne vous trouverez jamais dans la nécessité de

 dépouiller

dépouiller de leurs feuilles les rejettons, afin de donner de l'air et du soleil au fruit, ainsi que le pratiquent souvent quelques Jardiniers peu instruits, au grand détriment des branches et du fruit ; car le fruit demande toujours d'avoir quelques feuilles pour lui servir de bouclier, sans quoi le soleil et l'air ne feroient que l'endurcir et retarder son développement au lieu de l'accélerer. Les jeunes branches demandent également le soutien de leurs feuilles pour aspirer et respirer, et pour se débarrasser d'une humidité superflue.

Quand le temps est humide, vous devez porter tous vos soins à faire la recherche des limaçons, surtout le soir et le matin, ou après une légere ondée de pluie chaude. C'est alors que ces reptiles quittent les trous de murailles derriere les arbres, et autres places de retraite, pour venir ravager ; et c'est alors que vous pouvez les prendre aisément. Cette vermine est l'ennemie née des plus beaux fruits, surtout des pêches, des nectarines, et des abricots.

Si le temps est sec, n'oubliez pas de raffraîchir avec de l'eau, les arbres que vous avez plantés en dernier lieu ; il faudroit aussi en asperger toutes leurs branches, afin de dissiper et faire disparoître les saletés et l'ordure que les feuilles pourroient avoir contractées. Par-là vous ouvrirez les pores des jeunes branches qui sont presque toujours fermés dans un temps fort sec ; ce qui fait beaucoup souffrir les arbres. Quand on ne fait que donner de l'eau à la racine, l'eau est peu capable d'apporter un grand secours aux arbres qui souffrent ainsi ; et voilà pourquoi la pluie fait de plus grands effets que l'arrosement. Au reste, on ne doit jamais arroser que le soir, après que la chaleur du jour est passée, afin que l'eau puisse avoir le temps de s'insinuer jusqu'aux racines, et que l'humidité se dégage des feuilles au soleil levant. Quand les arrosemens se font le matin, et que les rayons du soleil tombent sur les arbres immédiatement après, les feuilles en restent souvent écaillées. D'ailleurs, les gouttes d'eau éparses sur la surface des feuilles, sont sphériques, et forment un foyer où les rayons du soleil viennent se réunir : ce qui donne au feu plus d'activité pour nuire aux feuilles et aux fruits.

Tenez vos bordures autour des arbres à fruits, propres, nettes, et purgées de toutes mauvaises herbes, ainsi que des plantes fortes auxquelles il faut une nourriture abondante ; ce qui épuiseroit bientôt la fécondité du sol aux dépens de vos arbres. Le même travail doit avoir lieu dans la Pépiniere, et pour les mêmes raisons.

Vers le milieu du mois, examinez vos vignes de pleine terre; coupez toutes les branches pendantes, et arrêtez celle qui portent du fruit. C'est à présent que vos ceps doivent être soigneusement échalassés, afin d'empêcher le vent de les briser ou de les renverser. Les montans qui ne doivent donner du fruit que l'année prochaine, doivent être élevés droits comme les échalas; mais ne les arrosez que vers la fin du mois suivant ou au commencement de Juillet, pour les raisons que j'ai dites précédemment en parlant de la vigne en espalier.

Observez aussi de sarcler la terre de votre vigne et de la préserver des herbes sauvages, en ne souffrant jamais qu'aucune plante quelconque établisse son domicile dans les intervalles; car rien n'est plus préjudiciable à la vigne que le séjour des plantes sauvages et des mauvaises herbes.

La vigne et les arbres fruitiers qui sont contre les murs dans une situation chaude, demandent à présent que vous leur donniez une grande portion d'air chaque fois que le temps le permettra; autrement les branches deviendront trop foibles et vos arbres en dureront moins long-temps. Les abricotiers, les pêchers, et autres fruits à noyaux qui sont contre ces murs, doivent être fréquemment arrosés; car comme ces arbres, ainsi que les bordures dans lesquelles ils sont plantés, sont à l'abri de la pluie par les bords du toit, ils ne peuvent en profiter, et il faut suppléer à ce besoin par des arrosemens, et ne pas manquer de jetter, vers le soir, de l'eau sur les branches, pour les raisons que j'ai données plus haut.

Vers la fin du mois ôtez la terre grasse aux arbres greffés dans le Printemps, et dégagez-les de leur bandage; autrement (si vous le faites plutôt) ils risqueroient d'être brisés par la violence des vents dans les temps d'orages.

Fruits qui durent encore, et fruits nouveaux.

POIRES : L'Amozelle ou la poire verte du *Lord - Cheyne*, poire de garde de Parkinson; (*Parkinson's-Warden*) et pour cuire ou pour confire, le Cadillac.

POMMES : Roussette d'or, renette dure, Pomme - Jean ou de St. Jean, roussette d'hyver, pomme-d'api, le pignon de chêne, (*oaken-pin*) roussette de Pise, et quelquefois la nompareille lorsqu'on en a pris soin.

CERISES : Cerises de Mai, cerises de Mai Duc (*Mai-Duke*); et dans les sols en situation chaude, quelques fraises rouges; vers la fin du mois, dans les lieux exposés à la chaleur, de grosses groseilles et

des *corinthes* ou de petites groseilles vertes pour tartes et pour compottes; et sous *chassis-forçant*, des abricots mâles, des pêches-muscades, des cerises, des fraises, et quelques autres fruits printaniers.

Ouvrage à faire dans la Pépiniere.

Houez soigneusement la terre qui est entre vos jeunes plants; car rien ne sauroit être pour eux plus nuisible que de souffrir les mauvaises herbes et autres plantes pernicieuses dans leur voisinage. Elles leur dérobent la nourriture; et si malheureusement vous laissez ces herbes se fortifier et s'accroître, il vous en coûtera des peines infinies pour les déraciner et les extirper dans la suite. Gardez-vous bien de planter aucune herbe potagere dans l'intervalle des rayons, ainsi que le pratiquent quelques personnes ignorantes et trop avides de gain; car ces plantes attireroient à elles toute la nourriture, et vos arbres s'en ressentiroient par une grande foiblesse.

Attendez le milieu du mois pour examiner vos greffes, pour ôter l'argile, et en arracher les bandages; autrement la greffe pourroit recevoir du dommage dans le tronc, et seroit en danger d'être brisée par le vent. S'il se trouve des rejettons au-dessous de la greffe dans le tronc, arrachez-les, afin qu'ils ne dérobent pas à la greffe une portion de ses alimens. Examinez aussi les arbres greffés en approche ou par boutures, dans la derniere saison; et quand vous verrez des feuilles recoquillées et infectées de vermine, arrachez-les, autrement elles gâteront le rejetton droit ou érigé. S'il y avoit aussi quelques jets de produits au-dessous du bouton ou de la bouture, il ne faudroit pas manquer de les arracher promptement; et j'en ai dit la raison plus haut.

Lorsque vos boutons ou vos greffes en approche ont poussé de vigoureux rejettons, il seroit à propos de les soutenir avec des petits bâtons, sans quoi ils seroient en danger d'être cassés, brisés, et jettés hors du tronc par des vents violents, surtout ceux dont la situation est exposée et à découvert.

Vos couches de graines de jeunes plants doivent être soigneusement purgées de toutes mauvaises herbes, et fréquemment arrosées dans les temps secs, autrement elles resteront toujours petites et ne feront aucun progrès dans cette saison. Rafraîchissez souvent, avec de l'eau, vos jeunes plants de cedre, pin, sapin, cyprès, laurier, arbousier, genevrier, houx, &c. Ne leur en donnez pas beaucoup à la fois, mais peu et souvent. Il faut aussi, vers le milieu du jour, les garantir du

soleil, car si tandis qu'ils sont jeunes ils demeurent trop long-temps exposés à ses rayons, ils resteront desséchés et périront. Les vents secs du printemps ne leur sont pas moins funestes, et produisent souvent la destruction d'un grand nombre de plantes en portant l'aridité dans les tiges.

Plantez à présent des marcottes de berceau de Vierge (*Virginis bower*) ou clématite double et simple, et autres plantes grimpantes, car la plupart de ces plantes ne jettent point de racines si elles proviennent de vieux rejettons, noués, cordés, et convertis en bois. Mais si vous mettez en terre dans le courant de ce mois ou au commencement de l'autre, de jeunes marcottes nées dans la même année, elles prendront parfaitement bien racine. Vous pouvez enfouir aussi des alaternes, des *phillyrea*, et quelques autres arbres toujours verds qui prennent également beaucoup mieux racine, lorsqu'ils proviennent de jeunes marcottes, que lorsqu'ils sont nés de vieilles branches.

Si ce mois devenoit fort sec, arrosez les arbres toujours verds et autres jeunes nourrissons que vous avez replantés le mois dernier; autrement ils souffriront beaucoup en supportant la chaleur. Mais faites ce travail avec précaution, car beaucoup de gens ont détruit cette génération en arrosant trop en plein. Renouvellez aussi le vieux chaume ou le fumier de feuilles (*Mulch*) autour de vos arbres, pour empêcher le soleil et les vents de les déchausser, et de rendre la terre aride et stérile.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fleurs.

Au commencement de ce mois, tirez de terre les racines de jacinthes dont vous avez fait choix, et dont les fleurs sont passées, et couchez-les horisontalement dans un lit de terre pour les faire mûrir, en laissant les feuilles et les tiges hors de terre pour se dessécher et périr. Vous suivrez à cet égard les enseignemens donnés dans le *Dictionnaire du Jardinier*, à l'article *hyacinthus*.

Mettez à l'abri du soleil vos tulipes choisies, renoncules, anémones, et autres fleurs curieuses actuellement en fleurs, pendant la chaleur du jour. En les dérobant aux rayons du soleil, elles conserveront plus long-temps leur beauté et leur fraîcheur.

Tirez aussi de terre vos racines de saffran et des autres sortes de *crocus* d'Automne, ainsi que *colchicum*, amaryllis d'Automne, hœmanthes, cyclamen de Perse, et *pancratium*, dont les feuilles sont actuellement mortes ou jaunissantes. Etendez-les sur des nattes ou des

paillassons à l'ombre, pour sécher ; après quoi vous pouvez en renfermer quelques-unes dans des sacs jusqu'à Juillet qui vous offrira un temps propre à les replanter. Mais les cyclamens de Perse ne doivent pas se garder long-temps hors de terre : quant aux autres racines, mettez-les à l'abri de l'avidité des rats et des souris, ou ils vous les détruiront.

C'est encore ici une bonne saison pour transplanter les fleurs à racines bulbeuses et tubereuses qui fleurissent en Automne, comme : cyclamen d'Automne ou pain de pourceau, hyacinthe d'Automne étoilé, &c., pourvu que les feuilles soient absolument mortes ; autrement il seroit à propos de différer ; mais les racines ne doivent jamais se tenir long-temps hors de terre.

Nettoyez les bordures et les plate-bandes de votre parterre ; sarclez continuellement et ne souffrez pas que les mauvaises herbes s'y établissent dans cette saison, car vous trouveriez dans la suite trop de difficultés à les détruire.

Vers le milieu du mois, si la saison est favorable, plantez pour rester à demeure les fleurs annuelles de la dure espece, comme : merveille du Pérou, le Grand-Seigneur, aster de la Chine, l'aimable rezeda appellée mignonette d'Egypte, soucis de France et d'Afrique, balzamine femelle commune, *capsicum*, brun-joli ou l'œuf-plante (*brown-jolly or egg-plant*) ou *solanum oviferum* ou l'aubergine ovifere, *zinnia*, pomme épineuse ou l'endormie *datura*, œillet de la Chine double, amaranthes à pointes *spiked*, et plusieurs autres sortes. Si vous les disposez avec art, elles vous offriront un agréable coup-d'œil, lorsque les beautés du Printemps seront évanouies. Mais il faut, avant de les sortir de la couche chaude, les accoutumer au grand air et les endurcir.

Semez de la graine de fleurs annuelles bâtardes, dans les sentiers de vos plate-bandes, pour y rester à demeure, comme : touffe de Candie, miroir de Vénus, nombril de Vénus, violier des Dames ou roquette, lychnis-nain, attrape-mouches de Lobel, *convulvulus minor*, la limace et la chenille-plantes, avec plusieurs autres. Celles-ci succéderont à celles semées le mois précédent, et vos bordures seront embellies pendant toute la saison. Plantez aussi quelques especes de lupins, de pois de senteur, de pois de Tanger, de graines de *nasturtium indicum*, *convolvulus major*, et autres plantes annuelles grimpantes. Plantez-les dans des endroits où elles puissent avoir assez d'espace pour s'étendre et se développer ; alors elles y fleuriront avec éclat, et vous

jouirez de leur beauté pendant l'Automne toute entiere.

Transplantez les fleurs *bienniales* et *perenniales* ou bisannuelles et vivaces, que vous aviez semées en Mars dans la Pépiniere à fleurs. Supposé qu'elles soient en état de souffrir le transport, faites-leur, dans la même Pépiniere, des lits d'une terre fraîche, où vous les laisserez couchées jusqu'à la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre, temps auquel vous les porterez dans les bordures de votre Parterre pour en faire l'ornement. Telles sont : campanule de Cantorbery, chêvre-feuilles de France, œillet de Poëte, œillets, colombines ou ancholies, gant de renard (*fox-glove*) ou digitale, valerienne de Grece, mauve tremiere ou mauve rose, ainsi que plusieurs autres.

Liez les tiges ou *fuseaux* de vos œillets carnés, et retranchez de tous côtés les boutons qui les entourent; car si vous leur permettez de prendre de l'accroissement, ils déroberont les alimens destinés à la fleur principale. Mettez aussi de petites baguettes à toutes vos plantes qui sont sur le point de fleurir, afin que les tiges puissent se soutenir et résister à la violence des vents.

Si dans ce mois les tiges de jeunes fleurs des différentes sortes de *lychnidea*, de l'*aster* tardif ou de l'*aster* à feuilles étroites, et du double *lychnis* écarlate, sont *coupées* et plantées dans des bordures à l'ombre, elles prendront racine parfaitement bien; et cette maniere de les planter est la meilleure pour la propagation de plusieurs de ces fleurs *perenniales* ou vivaces. Les *coupures* ou boutures de l'aster donneront de bonnes plantes, et produiront déja des fleurs dans l'Automne suivante.

Faites une nouvelle couche chaude pour amaranthes, balsamines à doubles raies, et autres tendres fleurs exotiques annuelles; faites-les passer dans des pots plus larges remplis d'une bonne terre, et plongez-les ensuite dans la couche chaude, en observant de mettre de la terre dans les interstices. Si vous en avez soin dans cette saison, vos fleurs deviendront grandes, fortes et belles, et vous en obtiendrez d'excellente graine.

Les auricules dont les fleurs sont actuellement passées, demandent d'être mises à l'écart et à l'ombre, non pas à l'ombre des arbres qui les feroit pourrir, mais à l'ombre des batimens, où elles resteront exposées en plein air, et jusqu'à ce que la chaleur de l'Eté soit passée.

Prenez un temps humide pour transplanter vos giroflées, violiers, violiers de muraille, œillets à graine, œillets carnés, et autres fleurs à graine, à racine fibreuse, annuelles

et vivaces ; et pour semer quelques graines de violiers annuels à fleurs écarlates et pourprées. Ces fleurs produiront, à la vérité, des plants plus courts et plus petits, mais qui sauront endurer le froid de l'hyver suivant, beaucoup mieux que les plants venus de bonne-heure et qui sont plus hauts et plus grands.

Vers la fin du mois, vous pouvez vous pourvoir de racines de tulipes tardives dont les feuilles sont mortes, ainsi que de celles de *crocus* printanier, de perce-neige (*snow-drops*), et de quelques anemones hâtives, si leurs feuilles sont mortes ou décrépites. Mais il ne faut pas que vous laissiez long-temps en terre ces racines dont vous comptez faire provision, à moins qu'elles n'eussent jetté de nouvelles fibres.

Plantez quelques racines de tubereuses dans une couche modérément chaude, pour succéder à celles plantées en Mars et en Avril. Par-là vous vous ménagerez une succession non interrompue de cette belle fleur odorante, jusqu'à la fin d'Octobre.

Vos caisses et vos pots d'iris à graine, de narcisses, de tulipes, et autres fleurs à racines bulbeuses, doivent être mis à l'ombre depuis le commencement de ce mois, supposé que vous ne l'ayiez pas fait en Avril, pour y rester jusqu'à l'Autômne, rien n'étant plus dangereux pour ces jeunes racines, que d'être exposées à la violence du soleil d'Eté, surtout quand elles sont en pots ou en caisses. Celles qui sont dans des couches, demandent également d'avoir des paillassons pour les mettre à l'abri de la chaleur du jour.

Sur la fin de ce mois, les feuilles de vos lys de *Guernsey* tomberont en décrépitude ; et c'est alors que vous devez transplanter les racines : ce que vous pouvez faire dans cette saison en toute sûreté, car on peut, sans rien craindre, les tenir hors de terre pendant deux mois.

C'est à présent que vous devez transplanter vos jeunes plants de fleurs telles que : scabieuse, aimable Sultan, œillet d'Inde, chrysantheme, œil de bœuf ou buphthalme, charmante-réseda ou mignonette d'Egypte, et persicaire Oriental, dans les planches ou dans les bordures de votre parterre, qu'elles embelliront en produisant un magnifique aspect, et en répandant une odeur qui s'étend au loin lorsqu'elles sont en fleur. Mais ceci ne doit se faire que dans un temps humide, et il faut que ces jeunes plantes soient à l'ombre jusqu'à-ce qu'elles aient pris racine.

Placez vos pots d'œillets-carnés choisis dans les endroits où vous les destinez à fleurir, afin de les garantir de la vermine qui, sans cela, les infesteroit, et placez-les de telle maniere qu'ils ne puissent être ren-

versés et qu'ils ne courent aucun danger.

Fauchez et roulez vos allées de gazon et vos tapis de verdure dans le Jardin de plaisance, autrement l'herbe deviendra trop abondante et désagréable à la vue. Si vous trouvez des marguerites ou pâquerettes, du plantin, et autres semences mêlées avec le gazon, arrachez-les, sans quoi ces graines mûriront, s'étendront, multiplieront l'espece, dépasseront votre gazon, et rendront la verdure moins agréable.

Tenez vos allées de sable et de gravier, propres, nettes, épierrées, car la moindre négligence à cet égard dans cette saison, est suivie de grandes peines pour l'avenir; et il vous faudroit plus de deux ou trois ans pour les remettre en bon état.

Plantes actuellement en fleurs.

Tulipe tardive, anemones, renoncules, œillets de différentes sortes, asphodel blanc et jaune, lys des vallées ou muguet, pâquerette ou marguerite des prés, quelques especes de chrysantheme, statice ou l'herbe à sept têtes, valérienne de jardin rouge et blanche, *cyanus major* ou grande centaurée, thalictron ou rue des prés de plusieurs sortes, sauge, romarin, blattaire ou bouillon-blanc, attrape-mouche double, véronique de trois ou quatre genres, pavot d'Armenie vivace, lys ardent (*fiery-lily*), pivoines ou péones de plusieurs sortes (*pionies*), colombine ou ancholie, acconite à pointes, fraxinelle à fleurs rouges et blanches, ail ou moly jaune, moly d'Homere, violiers, violiers de muraille ou violette de St. George, orobe à feuilles de vesce, tragacanthe, doronique ou pêt de léopard (1), sceau de Salomon, lys asphodel jaune, bistorte, rhapontique (*rhapontic*) ou vraie rhubarbe, mantelet des Dames ou *alchemilla*, iris-tubéreuse, violier-nain annuel, hyacinthe à plumes (*feathered*), helleborine ou pantoufle des Dames (*ladies-slipper*), pavot de Galles (*welsh-poppy*), œil d'oiseau ou adonis, violette jaune, orchis, pensées, narcisse double blanc, pulsatille, roquette double, glayeul ou gladiole, jacinthe d'Angleterre ou campanule à filamens (*hair-bells*), *hyacinthus non descriptus*, martagon de Pomponne jaune, deux ou trois sortes d'hyacinthe-étoilé, *musearis* ou grape de jacinte bleue, iris bulbeuse, diverses sortes d'iris à feuilles de flambe ou de

(1) Pêt de léopard est ici pour *peste* de léopard, ainsi qu'en Anglois *leopard's-bane*. *Pardalianches* signifie *quod pardum enecat*; le pardalianche ou doronic, ne fait pas sur le léopard le même effet que produit sur l'âne l'*onopordum* ou pêt-d'âne.

glayeul, *tradescantia* ou herbe à l'araignée de Virginie, herbe à l'araignée de Savoie, pervenche double pourprée et d'un gros bleu, campanule à feuilles de pêchers et à feuilles d'orties, aigremoine, aristoloche, *asarabacca*, pied de chat, *noli me tangere*, grande gentiane, cérinthe ou mélinet, nombril de Vénus ou cotyledon, pulmonaire marqueté (*spotted*), *hedysarum - clypeatum* à fleurs rouges et blanches, *lychnidea Virginiana*, valerienne de Grece à fleurs blanches et bleues, renoncule blanche double des montagnes, double Robin en lambeaux, matricaire double, digitale de deux ou trois sortes, *buphthalmum*, othonne de mer (*doria*) ou herbe à chiffons, saxifrage double, chemise des Dames ou cardamine double, bouillon - blanc à feuilles de bourrache, lin de crapaux ou linaire d'Espagne, épurge ou tithymale de plusieurs sortes, renoncules à feuilles de gramen ou de chien - dent (*grass-leaved*), la modeste ou la fleur satinée (*honesty or sattin-flower*) ou lunaire, grande véronique, buglose orientale jaune, buglose de jardins, *onobrychis*, scabieuse, *antirrhinum* ou mufle de veau, veronique d'Orient avec de belles feuilles coupées, globulaire, ornithogale-nain bleu, adonis perennial ou vivace, omphalode vivace, lamier de Portugal à larges fleurs, bourrache de Constantinople, *Claitonia* ou la Clayton, *arum* d'Italie, alisson jaune de Crete, grande Benoite jaune ou herbe de St. Benoît ou *Geum*, choux de mer, pied de corneille (*crow-foot*) ou renoncule, adonis vivace à feuilles rouges et jaunes, *asarina* ou asarum bâtard, *Meadia* ou la plante de Mead ou auricule de Virginie, *Dodartia* ou la plante de Dodart, vulnéraire, campanules ou clochettes de différentes couleurs, *caryophillus* ou l'œillet - natté (*matted - pink*), œillet de mer, *androsace* ou *androscemum*, avec quelques autres moins dignes d'être remarquées.

Arbres et arbrisseaux de la dure espece ou de pleine terre actuellement en fleurs.

Phlomis ou sauge de Jérusalem de deux ou trois sortes, jasmin jaune, sené de scorpion, sené d'Orient à fleurs sanguines, lilas de différentes sortes, chêvre - feuilles d'Italie printaniers blancs et communs, rose de Gueldres, épine-blanche, frêne à fleurs, faux-pistachier, *cinnamon - rose*, rose du mois ou rose de tous les mois, rose de Damas, rose à feuilles de pimprenelle, rose d'Ecosse, rosier à pommes (*apple-bearing-rose*), chataignier aux chevaux (*horse-chesnut*) ou maronnier d'Inde, acacia à triple épine (*three-thorned*), *laburnum*,

cytisus secundus Clusii, *celtis* ou ortie en arbre, *colutea*, amandier nain à fleurs doubles, aubepine à ergots de coq (*cock-spur-hawthorn*), aubepine à fleurs doubles, *quinquefolium* ou quintefeuille en arbrisseau, cerisier d'oiseau (*Bird-cherry*) ou *cerasus vel. prunus avium* ou mérisier, laurier de Portugal, *esculus* ou maronnier d'Inde à fleurs écarlattes, cerisier parfumé (*perfumed-cherry*), cistes de différentes sortes, mauve en arbre, *arbor judæ*, luzerne en arbrisseau, plantain de mer, *spiræa salicis folio*, *spirœa opuli folio*, *spiræa hyperici folio*, neflier-nain, amelanchier, myrte à chandelles, *chamælæa tricoccos*, camélée à trois coques ou capsules, épine de Christ, pistachier, pyracanthe, romarin, sumach à feuilles de myrthe, *toxicodendron* ou frêne à poison, sorbier de Virginie à feuilles d'arbousier, sorbier sauvage, *aria Theophrasti*, vrai sorbier à feuilles d'érable, cerisier à fleurs doubles, *anonis* pourpre des montagnes en arbrisseau, cytise hérissé, *viburnum*, bois de chien ou cornouiller, *euonymus* ou fusain, troëne, épine noire, plane ou platane, érable commun de Montpellier à feuilles de frêne, frêne à fleurs, coronille de Crête, genet commun ou *genista coparia*, *luteola* ou graine de teinturier en arbrisseau, *Robinia* de Tartarie appellée *Caragana*, *Basteria*, *Diervilla*, clématites de deux ou trois sortes, annone d'Amérique de la dure espece, boutton en arbre (*button-tree*), pishamine ou persimon ou *diospyros*, cytise nain de Tartarie, *stæchas* pourpré, avec quelques autres.

Plantes médicinales dont on peut à présent faire usage.

Branche-ursine ou acanthe, ozeille, ozeille des bois, mantelet des Dames, lys des vallées, pimprenelle, *becabunga* ou véronique aquatique, cresson de fontaine, lierre-rampant, *anonis*, fleurs de romarin, ortie-morte, *archangel*, herbe aux oies ou grateron, fumetere, Colombine, herbe à Paris, tanésie sauvage ou graine d'argent (*silver-weed*), *sedum* ou joubarbe, *asperula* ou hépatique des bois, feuilles de Mandragore, marguerite, oreille de souris, dent de lion, bétoine, seneçon, mercuriale, langue de serpent, bourrache, buglose, bugle, *isatis* ou pastel, feuilles de peuplier, bourse du berger, chemise des Dames, fleurs de Péone, *geum* ou Benoite, herbe au scorbut ou cochlearia, chervis, consoude, plantain, chardon à foulon, nombril de Vénus, prêle ou queue de cheval, herbe en croix ou *valantia*, grande centaurée, *geranium-muscatum*, fleurs de féves, pimprenelle, pulmonaire marquetée (*spotted*).

Ouvrage à faire dans les Serres.

Vers le milieu ou la fin du mois, si le temps est stable et que les nuits soient chaudes, sortez vos orangers, et prenez, s'il est possible, le moment d'une douce pluie qui lavera la surface des feuilles et les rafraîchira. Il faut aussi, supposé que vous ne l'ayiez pas fait auparavant, changer la terre du dessus de vos pots et de vos caisses, et en mettre de nouvelle, la meilleure que vous pourrez trouver. Rien ne sera plus propre à vous procurer une abondance de fleurs, et à vous donner des rejettons (*shoots*) forts et vigoureux. Si vous aviez oublié de nettoyer les tiges dans le mois précédent, ce seroit à présent le moment de le faire; au reste, ceci ne regarde que les orangers que vous n'avez pas changés de caisses cette année.

C'est à présent le temps de greffer en approche, orangers, jasmins, grenadiers, et autres tendres arbres exotiques. Prenez soin de les mettre à l'abri des vents, de crainte que vos rejettons ou boutures ne soient brisés ou emportés, supposé qu'ils fussent trop exposés.

Plantez à présent des marcottes de grenadier, jasmin, fleurs de la Passion, capriers, et autres tendres arbrisseaux, en observant de les couvrir d'un fumier de feuilles ou de vieux chaume (*mulch*), et de leur fournir de l'eau, peu à la fois, mais souvent, afin de leur donner la force de prendre promptement racine.

Vers le milieu du jour, si le temps est chaud, vous ferez bien d'ouvrir les fenêtres de la Serre chaude, et de laisser respirer l'air à vos plantes exotiques choisies, que vous tenez sur couches; et que l'air que vous leur donnerez soit toujours proportionel en quantité, à la chaleur de la saison. Changez aussi celles de vos plantes exotiques qui demandent à passer dans un autre lieu; faites-les passer dans des pots plus larges, donnez-leur une terre fraîche, et replongez-les ensuite dans la couche chaude, en observant de tenir les vitres fermées jusqu'à-ce qu'elles aient pris racine.

Sur la fin du mois, plantez des *coupures* ou des racines éclatées de mesembryanthemes, sedums, cotyledons, cierges, euphorbes et autres plantes suculentes; mettez-les, avant de les planter, dans un endroit sec et à l'ombre, pendant huit ou quinze jours, suivant que ces plantes sont plus ou moins suculentes, afin que la partie blessée ait le temps de recouvrer ses forces, autrement ces boutures ou racines divisées pourroient contracter de la pourriture. Quand vous les aurez

plantées, placez celles qui proviennent de la dure espece, c'est à-dire, qui sont de pleine terre, dans un lieu à l'ombre pendant quinze jours ou plus. Mais celles qui sont d'une nature tendre, doivent être mises dans des pots que vous enfoncerez dans une couche chaude d'écorce de tanneurs, en observant de couvrir les verres pendant la chaleur du jour, et de les rafraîchir au besoin. Vous pourriez planter aussi celles de la dure espece dans une couche de terre légere, où elles prendront librement racine, si vous avez soin de les couvrir de nattes ou de paillassons.

Nettoyez les feuilles de vos aloès et autres plantes exotiques de la tendre espece ou de Serre chaude; purifiez-les de toute ordure et de toute saleté qu'elles pourroient avoir ramassées dans la Serre pendant l'hyver. Coupez et retranchez toutes les feuilles mortes, car les blessures faites aux plantes dans cette saison se guérissent promptement.

C'est encore un temps très-propre à trancher les têtes de ceux de vos aloès dont la tige prend trop d'embonpoint et ne pousse aucune branche ou aucun rejetton (*off-sets*); ensorte qu'il n'existe d'autre méthode pour les multiplier, qu'en les plantant de têtes et non de drageons ou de boutures, et pour forcer la tige à donner un ou deux nouveaux rejettons (*a fresh-shoot or two*). Mais observez de laisser trois ou quatre feuilles sur le tronc, afin d'attirer la séve; autrement vous verrez dépérir la tige sans avoir produit une nouvelle tête. Vous devez aussi les tenir fermés dans la serre, et ne jamais les exposer à l'humidité de l'air, jusqu'à-ce que les blessures soient parfaitement guéries. Alors vous les plongerez dans une couche modérément chaude, afin de faciliter la pousse des rejettons.

Tournez et retournez vos mélanges d'engrais, pour empêcher les mauvaises herbes d'y établir leur domicile; plus vous les remuerez, plus ils seront mélangés et adoucis pour le service.

Sortez toutes vos plantes exotiques de la dure espece ou de pleine terre, comme: cistes, *geraniums*, *phylica*, célastre ou arbre à bâtons, ozeille arborescente, arbre d'ambre, arctotides, *hermania*, jasmin jaune d'Espagne et des Indes, *polygala frutescens* ou polygale en arbuste, *hypericum* de Minorque, *fabago*, *rhus* ou sumach, oléandres, scabieuse d'Afrique, *phlomis*, cyclamen printanier, lentisque, ainsi que plusieurs autres, lesquelles supporteront parfaitement bien le grand air. Mais observez de les tenir à l'ombre pendant près de quinze jours; car si immédiatement après leur sortie, elles restoient exposées

à un soleil plein, les feuilles prendroient une teinte de brun et deviendroient moins agréables à la vue.

Les plantes exotiques que vous devez tenir un peu plus long-temps renfermées dans la Serre, demandent cependant à présent que vous les exposiez au-dehors sous les fenêtres, afin qu'elles puissent jouir d'une grande portion d'air frais, surtout si la saison est chaude; autrement elles deviendroient foibles, et prendroient une couleur pâle et qui annonceroit de la langueur. S'il arrivoit qu'elles eussent trop de foiblesse et qu'elles ne pussent soutenir les rayons du soleil et la chaleur du jour, mettez alors des couvertures à vos vitres, et ne les exposez au soleil que lorsqu'elles auront acquis de nouvelles forces. Observez aussi de nettoyer leurs branches et leurs feuilles, et d'en ôter les insectes dont elles ne manquent pas d'être infestées dans la Serre, surtout si vos plants sont serrés et trop près l'un de l'autre. Faites ce travail à temps, et pressez-vous de laver les branches et les feuilles, sans quoi cette vermine causera un grand préjudice à vos plants, surtout à l'arbre à café actuellement en fleurs, et souvent attaqué par cette petite vermine qui ressemble à de la poussiere attachée aux feuilles. Nettoyez-les, et les lavez promptement, sans quoi ces nombreux insectes étendront bientôt leur génération sur toutes vos plantes.

Si la saison avoit de la fraîcheur, et que vos couches chaudes où reposent vos ananas fussent rallenties, donnez-leur un *réchaud*, remuez bien le tan, et ajoutez-y de nouvelle écorce, afin d'augmenter la chaleur et d'avancer le fruit. Vous rendrez aussi un grand service à vos jeunes plants destinés à porter seulement l'année suivante; car si la chaleur de vos couches de tan est convenablement entretenue pendant l'Eté, et que vous les fassiez jouir d'une portion d'air suffisante, ils deviendront forts et vigoureux, et vous produiront de beaux fruits. Changez en même-temps celles de ces plantes que vous réservez pour fruit dans l'année prochaine, et faites-les passer, supposé que vous ne l'ayiez pas fait le mois dernier, dans des pots plus larges, afin de donner aux racines de l'espace pour s'étendre. Mais prenez garde que les pots ne soient trop larges, car vous nuiriez à leur développement.

Plantes à présent en fleurs dans la Serre verte ou Serre d'orangerie, et dans la Serre chaude.

Geranium de diverses sortes, *teucrium* d'Espagne à larges feuilles, le même à feuilles étroites, arctotides

de plusieurs sortes, othonne à feuilles grisonnées et divisées (*with hoary divided leaves*) chrysantheme des Canaries, *hermania* de plusieurs sortes, *elichrysum*, genet des Canaries, ciste laudanifere, jasmin à feuilles de houx (*ilex-leaved*), héliotrope, *scorodoniæ folio* à feuilles de sauge des bois, polygale d'Afrique, calle d'Ethiopie à fleurs blanches, *convolvulus* des Canaries, ficoïdes de plusieurs sortes, asphodel d'Afrique à larges feuilles, scabieuse en arbre d'Afrique, sauge d'Afrique en arbrisseau à fleurs bleues et gris de fer, *Iatropa* ou cassave à feuilles multifides (*with multifid leaves*), et une autre à feuilles de l'herbe aux poux, *lotus argentea Cretica*, ou la Turnera avec des tiges en arbrisseau, une autre à feuilles d'orme, une autre avec des feuilles à petits points (*narrow-pointed leaves*), amaryllis, *crinum*, *pancratium*, jujubier, myrthes, *Royenia*, *myrsine*, *convolvulus* érigé et argenté (*upright silvery*) ou le liseron de Tournefort, Baselle ou morelle de Malabar, jasmin d'Arabie, figuier des Indes, roseau fleuri des Indes, *Bauhinia* ou la Bauhin, acacia, *apocynum*, *phlomis*, melianthe de deux sortes, *Watsonia*, *ixia*, *cunonia*, *sisyrinchium*, arbre de corail de deux ou trois sortes, *Malpighia*, *papaya*, *cassia*, canne ou roseau-muet (*Dumb-cane*), *Rauvolfia*, helleborine d'Amérique pourprée, *Kempferia*, *Waltheria*, *cestrum*, *lycium* de plusieurs sortes, célastre, *clutia*, petit cierge rampant, antholize, Diosma de trois trois ou quatre sortes, euphorbe, *hæmanthus* à tiges marquetées, arbre à café, *melocactus-minor*, *piercea*, *anthericum-nain* jaune, *crassula*, gant de renard ou digitale d'Afrique en arbrisseau, fleurs de la passion, *solanum* de plusieurs sortes, soucis d'Afrique de deux sortes, touffe de Candie en arbre, *atraphaxis*, aristoloche grimpante toujours verte, absynthe en arbre, *Kiggelaria*, *cotyledon*, *fabago*, *psoralea* de trois genres, *lotus* à fleurs noires, *arum* rampant à feuilles perforées, héliotrope du Pérou en arbrisseau, *Basterina*, *chironia*, mauve d'Afrique en arbrisseau, aster bleu du Cap de Bonne-Espérance, orangers, limoniers, citroniers, tilleuls, et quelques sortes d'aloès.

JUIN.

Ouvrage à faire dans le Potager.

AU commencement de ce mois, transplantez vos choux, et choux de Savoie, pour en fournir les tables pendant l'hyver; repiquez-les, ou en pleine terre, ou entre des rayons de féves, de choux-fleurs, et autres plantes que vous allez bientôt tirer de terre. Par-là vous leur donnerez de la place pour s'étendre et pour croître; et comme dans cette premiere transplantation ils seront à l'ombre des autres plantes, ils prendront racine beaucoup plutôt que s'ils restoient exposés au soleil. En faisant réguliérement succéder une récolte à une autre récolte, le Jardinier expert et intelligent fournira plus de végétaux dans un acre de terrein, que d'autres ne feront dans deux ou trois acres. Tous ceux qui connoissent parfaitement la pratique des Jardiniers de Londres, doivent être très-convaincus de cette vérité.

Vos plants de choux-fleurs semés le mois dernier pour le service d'hyver, seront en état d'être transplantés vers la fin du mois. Vous les repiquerez alors dans des planches d'une terre riche, en observant de les mettre à l'ombre et de les couvrir jusqu'à ce qu'ils aient pris racine. Il faut aussi les arroser en plein, quand le temps est au beau; autrement ils resteront maigres et secs, et deviendront la proie des insectes.

Houez et sarclez vos carottes, panais, oignons, poireaux, bettes, et autres plantes de derniere récolte; car si vous souffrez que les mauvaises herbes s'établissent dans cette saison à leur voisinage, elles monteront promptement en graine, et vous causeront dans la suite beaucoup de difficultés; d'ailleurs, celles de la grosse espece auront bientôt surpassé en nombre et en fleurs vos jeunes plants, les affoibliront et leur porteront un grand préjudice.

Vous êtes encore à temps de faire des boutures de sauge, de romarin, *stœchas*, lavande, hyssope, sariette d'hyver, et autres plantes aromatiques qui se multiplient de *pieds-éclatés*, quoique vous auriez dû le faire beaucoup plutôt, parce que ce mois étant souvent chaud et sec, les plantes qui ont des racines longues et tendres, sont en danger d'avorter. Ces pieds divisés ou éclatés doivent avoir adjointe une petite partie des racines de l'année précé-

dente ; alors vous serez sûr qu'ils réussiront.

Repiquez sur planches vos jeunes plants de toutes sortes d'herbes odorantes semées en Mars, comme : thym, hyssope, marjolaine, &c., ainsi que : pimprenelle, orvale, ozeille, soucis, et plusieurs autres sortes, en observant de leur donner assez d'espace pour s'étendre ; ce qui les rendra plus fermes et plus vigoureuses que celles qui auront resté dans les couches à graine. Au reste, celles-ci doivent être arrosées en plein ; et vos herbes odorantes repiquées sur planches, doivent être mises à l'abri du soleil jusqu'à-ce qu'elles aient pris racine.

Sarclez et houez la terre où vos choux-fleurs de premiere récolte ou de primeur sont établis ; car ils seront tous passés vers le milieu ou sur la fin du mois. Si vous avez des sillons pleins de melons et de concombres, ainsi que cela se pratique par les Jardiniers de Londres, parmi vos plants de choux-fleurs, creusez et bêchez la terre entre les sillons, et mettez vos ceps dans un ordre régulier. Ce travail adoucira, non-seulement la terre pour faciliter le développement des racines, mais encore détruira les mauvaises herbes, et rendra la terre plus saine pour vos ceps de melons et de concombres ; mais en faisant ceci prenez garde de briser ou d'offenser les ceps, et choisissez, s'il est possible, un temps humide.

Vous devez combler à présent les allées qui sont entre vos dernieres couches de melons ; si vous les remplissez de terre grasse ou d'argille bien mélangée avec du fumier de vache consommé, ou de vieux tan, et que le tout soit bien foulé et bien battu, vos plantes n'auront plus besoin d'être arrosées dans la suite ; car si leurs racines peuvent prendre assez de profondeur dans la terre grasse ou dans le tan, elles vous donneront une récolte de fruits plus copieuse que celles qui reposent dans des couches basses ou peu profondes, lesquelles demandent d'être sans cesse arrosées, et outre cela, leur fruit aura beaucoup plus de goût et de saveur.

Semez des *torneps* ou navets dans un terrein humide, et prenez le moment où il doit survenir une ondée de pluie, car l'humidité fera avancer vos plants en peu de jours ; mais si le temps est sec, la graine reste dans la terre sans végéter. Outre cela, si vos plants prennent de l'accroissement, et que le ciel continue d'être sec et chaud, les mouches se jetteront dessus et les détruiront en peu de temps. Pour prévenir ce malheur, quelques Fermiers font tremper leurs graines dans une eau fortement impregnée de nitre et de souffre.

Vous pouvez, au commencement du mois, semer quelque graine de brocolis pour seconde récolte, et du fenouil, pour succéder à celui semé dans le milieu du mois précédent. Cette plante, durant les chaleurs, ne reste pas plus de quinze jours sans monter en graine, ensorte qu'il faut en semer souvent pour suppléer aux besoins de la cuisine.

Transplantez du céleri dans quelques tranchées, pour blanchir, en laissant entre les plantes, dans les rayons, quatre ou cinq pouces d'intervalle, et en tenant vos tranchées éloignées l'une de l'autre de trois pieds, afin d'avoir assez d'espace pour les butter lorsqu'elles auront acquis leur développement.

Plantez vos haricots de derniere récolte pour succéder à ceux du mois de mai, et semez pour derniere récolte quelque laitue pommée commune, ainsi que de la brune de Hollande. Transplantez celles de vos laitues semées au commencement de Mai, en observant de les placer dans une situation à l'ombre, mais jamais sous des arbres, ni trop près des murailles ou de quelques bâtimens; car cette situation leur seroit pernicieuse, elle les affoibliroit, et les empêcheroit de pommer.

Vous devez transplanter vos endives pour blanchir; repiquez-les dans un endroit ouvert, mais humide, en laissant un pied de distance entre chaque rayon, afin qu'elles ne manquent pas de place pour s'étendre; et vers la fin du mois semez quelques graines pour derniere récolte.

Continuez de semer, de trois en quatre jours, vos petites salades, telles que: cresson, moutarde, navets, raves, radix, &c., car dans cette saison, elles croissent promptement et sont bientôt propres au service.

Eclaircissez vos fenouils semés au mois précédent, et laissez-leur assez de place pour croître et s'étendre; autrement ils deviendront foibles, maigres, et les extrémités ne seront point remplies. Mais ceux que vous avez tirés de terre ne doivent point être transplantés, car rarement sont-ils bons à rien, étant sujets à monter en graine avant qu'ils aient pris aucune consistance.

C'est à présent le temps de piquer sur couches, à trois pouces de distance l'un de l'autre, les broccolis semés en Mai; ils y prendront de la force, et deviendront propres à être repiqués sur planches dans le mois prochain; car quand on les laisse dans la couche à graine, ils ne prennent point d'embonpoint, et ne produisent jamais de si belles pommes que ceux qui sont courts et fermes dans leurs tiges.

Examinez les trous de vos plants

de concombes semés pour cornichons et pour confire au vinaigre; sarclez, et éclaircissez-les en ne laissant que quatre plants des plus forts et des mieux situés dans chaque trou. En même-temps buttez leurs tiges, afin de les fortifier, et arrosez, pour affermir la terre.

Plantez *pour bon*, c'est-à-dire pour unique récolte, quelques cardons, en donnant, à chaque plant, quatre pieds d'intervalle; autrement vous ne pourriez les butter assez haut, lorsqu'ils auront atteint le dernier degré de leur développement.

Quand le temps est au beau, profitez-en pour recueillir toutes les graines qui sont mûres; étendez-les ensuite sur des nattes, sur des paillassons, ou sur des toiles, pour sécher. Il ne faut pas attendre qu'elles soient poussées hors de leurs capsules ou de leurs boutons.

Cueillez des herbes pour sécher, et prenez celles qui sont actuellement en fleurs, comme: chardon bénit, menthe, lavande, orvalle, sauge, fleurs de soucis, &c.; suspendez-les ou étendez-les sur des toiles dans un endroit sec, où elles se sécheront doucement et petit-à-petit, ce qui les rendra plus saines et plus propres au service que si vous les faisiez sécher au soleil. C'est encore ici la saison de distiller la plupart des herbes qui sont actuellement en fleurs; et si vous attendez plus tard, la distillation ne sera pas si bonne.

Vos plants de melons sur couches non profondes et peu fournies de terre, et qui montrent actuellement leur fruit, demandent l'ombre pendant la chaleur du jour. Si le temps est fort chaud, donnez-leur des paillassons, si vous ne voulez pas que le fruit soit avorté. Ne les arrosez pas trop, car l'eau leur est souvent pernicieuse. La meilleure maniere est de faire passer l'eau dans les allées ou sentiers qui sont entre les couches; elle se porte et s'insinue vers les racines, et leur fournit de l'humidité. Alors il n'y a point de danger que la racine tombe en pourriture, parce que l'eau ne baigne point immédiatement les racines.

Saisissez les limaçons, le matin ou le soir ou après une ondée de pluie; c'est alors qu'ils sortent des endroits de leur retraite, et qu'il est très-aisé de les prendre.

Les mauvaises herbes qui croissent à présent dans la plupart des Jardins sont: l'arroche sauvage, la morelle, la pomme épineuse (*thorn-apple*), seneçon, chardons ou laiterons, bourse du berger, dent de lion, pimprenelle sauvage, &c. Il ne faut pas souffrir leur voisinage, car elles monteront promptement en graine, la terre sera bientôt couverte

de leur génération, elles se rendront maîtres de tous les alimens, et en priveront les plantes utiles et salutaires.

Tirez vos poireaux des couches où ils reposent, et repiquez-les pour rester à demeure, en observant de les arroser jusqu'à-ce qu'ils aient pris racine. Dans les jardins de peu d'étendue on suit ordinairement cette coutume; et la planche où l'on a récolté de primeur des féves et des choux-fleurs, sert à recevoir des poireaux.

Les couches de vos jeunes asperges, plantées en Mars, demandent à être sarclées, et qu'on ne permette pas aux mauvaises herbes d'habiter parmi elles; car ces mauvaises plantes ne font que les affoiblir et causent souvent leur destruction. Toutes les fois qu'il arrive que de mauvaises herbes de la grande espece établissent leur domicile dans une planche d'asperges, les racines des unes et des autres s'entrelacent et se confondent tellement qu'on ne peut arracher les mauvaises sans arracher les bonnes.

Productions du Jardin Potager.

Choux fleurs en abondance, choux, jeunes carottes, féves, pois, artichaux, asperges, *turneps* ou navets, concombres, melons, féves, laitues pommées de différens genres, toutes sortes de jeunes salades, comme: chervis, cresson, moutarde, raves, radix, mâche ou doucette, pourpier, montants d'artichaux, et quelques pommes d'artichaux de primeur provenues de vieilles tiges, tanésie, menthe, baume, et autres herbes aromatiques potageres, quelques vieux radix, &c.: quelques brins de fenouil de primeur, du persil à grandes racines, ainsi que du céleri et des endives, supposé qu'elles aient été semées de bonne-heure, avec quelques autres especes.

Toutes sortes d'herbes odorantes, comme: lavande, thym, savourée ou sariette d'hyver, hyssope, *marum*, *mastic*, *stæchas*, &c., ainsi que: sauge, romarin, origan, pouliot, persil, ozeille, pimprenelle, buglose, bourrache pour boisson rafraîchissantes, avec plusieurs autres especes de plantes médicinales et potageres.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruit.

Commencez à inoculer vos fruits à noyaux vers la fin du mois, et pour accomplir ce travail, prenez le soir ou un jour nébuleux. La plus propre pour bouture de ces différentes especes, est l'abricot mâle, ensuite toutes les autres sortes d'abricots, puis les pêches, les *nectarines* ou pavies, cerises, prunes, &c. En choisissant ces diverses

boutures, conformez-vous au temps de la maturité des fruits.

C'est à présent que vous devez faire la revue de tous vos arbres de palissade et d'espalier ; retranchez toutes branches folles, branches mal placées, branches gourmandes, parasites, &c., et palissez régulièrement et à égale distance celles que vous réservez. Mais ne faites pas trop usage du couteau tranchant dans cette saison, et n'arrachez des branches que les feuilles absolument attaquées de maladies ; car en les dépouillant de feuilles, vous exposerez également le fruit à l'ardeur du soleil et à la fraîcheur de la nuit, et vous retarderez par-là son accroissement. Il en résulte encore un inconvénient, c'est qu'en ôtant les feuilles trop-tôt, les boutons formés au pied des tiges en recevront de l'injure.

Si vous avez laissé vos pêches et vos *nectarines* ou pavies ou brugnons, trop près l'une de l'autre, lorsque vous les avez éclaircies le mois précédent, vous êtes à temps de réparer votre faute ; et ne souffrez pas que deux ou trois fruits en grouppe en aient d'autres à leur voisinage, s'il n'y a pas au moins cinq ou six pouces d'intervalle. En observant cette regle, votre fruit sera beau, et l'arbre en aura plus de force pour l'année suivante.

Veillez soigneusement sur les limaçons, escargots, et autre vermine qui ravageront vos plus beaux fruits, si vous ne les prévenez à temps, et si vous n'y mettez obstacle.

Quand le temps est au beau, arrosez les arbres que vous avez transplantés dans la saison précédente ; ayez soin de couvrir toujours d'un fumier de feuilles ou de vieux chaume (*mulch*) la surface de la terre près des racines, afin d'empêcher qu'elles ne soient desséchées par le soleil et le vent. Palissez les jeunes rameaux, et attachez-les au mur ou à l'espalier dans l'ordre de l'accroissement qu'ils doivent prendre. Si vous les abandonnez à eux-mêmes, ils seront en danger d'être froissés et brisés par les vents, &c.

Prenez soin de tenir la terre autour de vos arbres en bon état, de la sarcler, de la purger des mauvaises herbes et autres plantes sauvages, auxquelles vous ne pouvez accorder le domicile qu'au détriment de vos arbres dont elles voleront les alimens. Le fruit s'en ressentira ; il ne sera, ni si beau, ni n'aura autant de goût que le fruit des arbres qui n'ont point à leur voisinage ces plantes nuisibles. Vous devez aussi remuer doucement la terre de vos bordures et de vos planches avec une fourche, afin de la desserrer, de l'adoucir, et de lui ouvrir les porres, supposé qu'elle

ait été pressée et comprimée, lorsque vous avez fait la tonte et la taille de vos arbres ; ou supposé que le sol soit fort, trop ferme, et sujet à se durcir. Ce travail rendra votre terrein propre à s'abreuver d'une ondée de pluie, et à la transmettre jusqu'aux racines. Mais ce labour demande de la précaution, et il ne faut pas enfoncer les fourches ou la bêche trop avant, de crainte de blesser les racines de l'arbre, ou de déchausser tellement le pied que vous laissiez les racines à découvert et que vous les exposiez au soleil et à l'air.

Jettez encore un coup-d'œil sur vos vignes, fixez les branches errantes et vagabondes, retranchez toutes celles des côtés ou qui sont pendantes, et ne les épargnez pas, afin que le fruit puisse jouir du soleil et de l'air : jouissance absolument nécessaire pour que le raisin parvienne à maturité. Dans plusieurs jardins des environs de Londres on est coupable de cette négligence ; on laisse tranquillement pendre les branches le long du mur, et s'entrelacer avec les autres, en sorte que lorsqu'il faut les remettre dans leur propre position, les feuilles se trouvent déplacées et présentent la surface opposée. Alors qu'arrive-t-il ? le fruit se trouve retardé dans sa marche, jusqu'à ce que les feuilles aient repris leur situation naturelle. Cette négligence est donc cause que le raisin ne mûrit que fort tard, ou qu'il a mauvais goût, et que le bois de la vigne devient doux et moelleux (*soft aud pithy*), et qu'il produira beaucoup moins de fruits l'année suivante.

La vigne de pleine terre demande aussi, dans cette saison, du travail de votre part : vous devez planter les échalas dans un ordre régulier, et les disposer de telle maniere que chaque cep jouisse également du soleil et de l'air. Ne manquez pas non-plus de sarcler votre vigne, et de la délivrer de toutes les plantes qui lui seroient nuisibles et pernicieuses.

Fruits nouveaux et fruits qui durent encore.

Fraises de toutes les sortes, *corinthes* ou groseilles en grappes, grosses groseilles ; et le long des murs : cerises de *Duke*, cerises de Flandres, guignes ou cerises blanches, cerises noires ; et en exposition chaude : abricot mâle vers la fin du mois ; en exposition froide : grosses groseilles vertes pour tartes ; sous chassis-forçant : pêches, *nectarines* ou pavies, et raisins ; en serre chaude : ananas ou pommes de pin (*pine-apples*).

Pommes : Roussette d'or, Roussette de Pile, Renette dure, Pomme-Jean ou de St. Jean ou pomme

de deux ans, *oaken-pin* ou pignon de chêne, et quelques autres si l'on a pris soin de les conserver.

Poires : La noire de Worchester, poire verte du Lord Cheyne, Cadillac.

Ouvrage à faire dans la Pépiniere.

Prenez soin, dans ce mois, ainsi que vous avez dû le faire dans le précédent, de tenir la terre entre les rangs de vos arbres dans la Pépiniere, exempte et purgée de toute mauvaises herbes. Outre qu'elles y sont pernicieuses, c'est que rien n'a plus mauvaise apparence qu'une Pépiniere peuplée d'herbes sauvages et nuisibles; c'est pourquoi l'on ne peut trop vous répéter d'avoir toujours le sarcloir en main. Prenez aussi le même soin pour extirper cette engeance pernicieuse des couches à graines où vous avez de jeunes plants d'arbres et d'arbrisseaux; car plus ces nouvelles plantes sont jeunes, plus elles souffrent de ce voisinage dangereux. Il arrive même très-souvent, que les mauvaises herbes les étouffent et les font périr.

Commencez vers la fin du mois à greffer par boutures vos abricotiers, vos pêchers de primeur, et les arbres à *nectarines* ou pavies. Mais en ceci, que la condition des arbres dont vous aurez tiré vos bouts ou boutures soit votre guide; car si la saison a été fort séche, les boutons ou boutures ne se sépareront pas aisément des branches; quand cela arrive, il faut différer ce travail et attendre encore quelque-temps.

Renouvellez le fumier de feuilles ou de vieux chaume (*mulch*) autour de vos arbres nouvellement plantés, si vous vous appercevez qu'il soit dispersé et qu'il n'y en ait plus. Quand le temps est sec dans cette saison, il boit l'humidité de la terre, et les jeunes fibres se desséchent promptement si on oublie de leur donner une nouvelle couverture.

Vous êtes encore à temps de séparer ou diviser les racines de berceau de vierge ou clématite, de fleurs de la passion, et de plusieurs autres plantes grimpantes, dont les racines, tirées des fleurs de la même année, reprendront aisément si vous les mettez en terre dans cette saison. Si au contraire vous différez jusqu'à l'Automne, ou elles avortent fréquemment, ou elles ne donnent qu'au bout de deux ans, des racines propres à en faire des boutures. Lorsque vous les avez plantées, observez de les arroser quand le temps est sec, afin qu'elles puissent prendre plus aisément racine. Mais ne répétez pas trop souvent les arrosemens, et ne donnez pas trop d'eau à la fois, car vous risquez de faire tomber ces fibres naissantes en pourriture. Ainsi, la meilleure méthode est d'étendre un

peu de fumier de feuilles ou de vieux chaume (*mulch*) sur la surface de la terre, après que vous lui avez confié vos boutures, afin d'empêcher le soleil de dessécher le terrein trop promptement. Alors peu d'eau vous suffira, et les boutures prendront plus certainement racine. Vous pouvez aussi faire des boutures de plusieurs autres arbres exotiques de la dure espece, que vous planterez dans vos jeunes bois, et que vous verrez prendre racine avant l'hyver. Mais si vous ne vous servez que de vieilles branches et non des nouvelles, la plupart de vos boutures vous manqueront, et celles qui réussiront seront beaucoup plus long-temps à prendre racine. Quelques soient donc les plantes rares dont vous avez envie d'augmenter le nombre, il faut vous servir de cette méthode, c'est à-dire, vous servir des plus jeunes plants, puisqu'en suivant l'autre, nous ne sommes pas assurés que toutes les plantes prendront également racine.

Faites la tonte de vos arbres toujours verts, en vous conformant au service pour lequel vous les destinez, car si vous souffrez qu'ils croissent drus et épais pendant l'Eté, il vous sera dans la suite fort difficile de les réduire à la forme que vous voulez leur donner; d'ailleurs, plus ils croissent drus, épais, et fournis, plus ils sont nuds et dépouillés vers la tige.

Repiquez sur planches, vers la fin du mois, vos plants de graines de toutes sortes de pins. Si vous prenez soin de les couvrir et de les arroser, ils auront bientôt pris racine dans cette saison; ils seront plus forts, et plus en état de soutenir l'hyver suivant, que ceux que vous aurez laissés dans les couches à graines, parce que leurs racines seront plus stables, plus attachées à la terre, et que les tiges seront plus courtes. C'est à présent qu'il faut prendre un soin extrême de tous les plants de semence exotiques, soit arbres, soit arbrisseaux; il faut leur donner de l'ombre et les garantir de l'ardeur du soleil pendant le jour, et pendant les chaleurs, sans quoi la terre se desséchant autour de leurs racines, les exposeroit à un grand danger. Ces jeunes plants sont si près de la surface, qu'ils n'auroient pas la force de soutenir les rayons du soleil dans un jour de chaleur. On a donc coutume de les arroser à mesure que le soleil desséche la terre, et qu'il en pompe l'humidité; mais il arrive de-là un autre inconvénient: c'est que leurs tendres fibres tombent souvent en pourriture; ainsi, le plus sur moyen est de les couvrir et de les mettre à l'ombre; on s'épargne par-là beaucoup d'arrose-

mens, et les jeunes plants en parviennent plutôt à maturité.

Ouvrage à faire dans le Parterre ou Jardin de plaisance.

Retirez vos fleurs annuelles des couches chaudes ou autres endroits qui leur ont donné naissance, et transportez-les dans les bordures ou plate-bandes du parterre, comme: *capsicum*, balzamines, *convolvulus*, pommes-d'amour, soucis de France et d'Afrique, amaranthe, œillets d'Inde, aster de la chine, merveille du Pérou, chrisanthemes, nicotiane ou tabac, *palma-christi*, alkekenge ou coqueret, charmante rezéda ou mignonette d'Epypte, *stramonium*, Sultan jaune (*Yellow-Sultan*), *cardispermum*, *Zinnia* de deux sortes, *martynia*, bazilic à petites feuilles, lavande des Canaries, *hibyscus* de plusieurs genres, &c., en observant de prendre un jour nébuleux, ou de ne faire ce travail que le soir, et d'arroser, afin que la terre puisse mordre plus aisément aux racines.

Vous pouvez à présent planter par marcottes vos œillets carnés (*carnation*) œillets, œillets doubles de poëte et autres fleurs à racines fibreuses qui se multiplient de marcottes, en observant de les arroser sur le champ. Mais ne leur donnez pas trop d'eau à la fois, autrement l'eau leur fera quitter pied, et vous les verrez surnager. Répétez souvent un léger arrosement, afin de faciliter la racine à prendre.

Voici la vraie saison de vous fournir de cayeux, griffes et pattes, de tirer de terre et de transplanter des racines de *cyclamen*, de fritillaire, dent de chien, saffran, iris de Perse, gouttes ou boules de neige (*snowdrops*) ou perce-neiges, aconite d'hyver, *crocus* printaniers, et autres fleurs à racines bulbeuses dont les feuilles sont mortes; il y en a quelques-unes qui ne reussissent point si l'on tient long-temps leurs racines hors de terre, comme: la dent de chien et le cyclamen. C'est encore ici le temps de tirer hors de terre les lys de Guernsey, et le lys de *Belladonna*, soit pour les transplanter, soit pour en faire des envois en prenant la précaution de les envelopper de laine; ce qui les conservera pendant l'espace de deux mois et davantage.

Coupez les tiges de vos plantes dont les fleurs sont passées et qui tombent en décrépitude, et donnez des bâtons ou baguettes à celles qui sont encore en fleurs, sur-tout à vos grandes plantes d'Automne qui risqueront d'être brisées par les vents, si vous ne leur donnez à temps des *tuteurs* ou soutiens.

Tirez les racines de vos hyacintes hors des planches où vous les aviez déposées le mois précédent pour mûrir; ôtez-en la terre et l'ordure,

dure, et laissez-les reposer sur des nattes ou sur des paillassons pour s'essuyer et se sécher ; après quoi mettez-les dans des tiroirs ou dans des boëtes sans les renfermer, car il faut qu'elles jouissent d'un air libre, afin qu'elles ne dépérissent pas et qu'elles ne puissent tomber en pourriture.

C'est à présent le temps de vous pourvoir de racines ou oignons de tulipes, anemones, renoncules, narcisses, fritillaires, couronne impériale, tulipes, et autres fleurs à racines bulbeuses et tubereuses, dont les feuilles sont passées. Etendez-les sur des nattes dans une situation à l'ombre pour sécher ; lavez et purifiez-les, et mettez-les ensuite dans des boëtes ou dans des sacs, où vous les garderez soigneusement jusqu'à-ce que la saison de les planter soit revenue, en les plaçant hors de la portée des rats et des souris, qui ne manqueroient pas de s'en régaler, surtout des oignons de tulipes.

Vous devriez fendre en deux ou trois endroits, à égale distance, ceux de vos œillets carnés (*carnations*) dont les boutons commencent à s'ouvrir, afin que leurs fleurs pussent également s'étendre de tout côté ; autrement elles jetteront leurs pétales en dehors seulement du côté des boutons : ce qui leur donnera une forme très-irréguliere, Observez aussi de les mettre sous verre, immédiatement après que les boutons sont ouverts, afin de les préserver de toute humidité. Dans la chaleur du jour, il faut revêtir le verre d'un morceau de papier ou de quelque feuille de choux, de crainte que la fleur ne soit offensée par les rayons du soleil. Quelques personnes curieuses couvrent leurs fleurs d'un papier huilé, ce qui vaut beaucoup mieux que les verres, parce que la chaleur n'est pas si grande, et que les fleurs n'ont pas à craindre d'être brûlées du soleil. Au reste, défiez-vous des perce-oreilles et des fourmis, car si ces insectes peuvent parvenir jusqu'à la fleur, ils la détruiront en peu de temps, en rongeant la tendre extrémité des pétales près du *nectarium* ; et alors les boutons se verront bientôt dépouillés de feuilles.

Transplantez celles de vos plantes *bienniales* et *perenniales* ou bisannuelles et vivaces à racines fibreuses, que vous aviez semées les mois précédens dans les couches de la pépiniere. Plantez-les dans des endroits où elles aient assez de place pour croître et se développer jusqu'à l'Automne, saison propre à les repiquer à demeure dans les bordures et les plate-bandes du parterre. Parmi elles il faut ranger : toutes sortes de chêvre-feuilles de France, œillets à graines, œillets

de poëte, violiers, *colombines* ou ancholies, giroflée des dames (*stock-gilliflowers*), clochettes ou campanules de Cantorbery, alcée ou mauve-rose, scabieuse, violiers de muraille ou violette de St. George, œillets-carnés (*carnation*), digitale ou gant de renard, campanules, &c. Toutes ces plantes doivent passer le Printemps dans la Pépiniere à fleurs, et être ensuite transplantées dans le Parterre, pour y fleurir pendant l'Eté.

Vous pouvez inoculer à présent quelques-unes de vos plus belles especes de roses, de celles surtout qui n'ont point de *succeurs* et qui n'en sont que plus vigoureuses. Les meilleurs sauvageons ou troncs pour les enter sont, les rosiers de Damas et de Francfort qui passent pour les meilleurs *tireurs* ou qui produisent les plus beaux bourgeons. Inoculez à présent les sortes de jasmins dont vous voulez augmenter le nombre; inoculez aussi par approche toutes les sortes de jasmins qui sont rares; faites-en de même à l'égard des orangers, citroniers, limoniers, grenadiers, &c.

Plantez des *coupures* ou boutures de toutes les especes de *phlox*, de double-sultan, double lychnis écarlate, œillets, asters tardifs, et autres plantes à racines fibreuses qui se multiplient de pieds-éclatés ou en séparant les racines, et dont vous avez besoin d'augmenter la famille. Si vous les confiez à une terre riche et légere, si vous prenez soin de les garantir du soleil, et de les arroser en plein, vous verrez qu'elles répondront à vos soins et qu'elles prendront promptement racine.

Plantes actuellement en fleurs.

Eperon ou pied d'alouette (*larks-pur*), lys blanc, lys orange, lys à raies rouges, pois toujours vert, verge d'or du Canada, tue-chien ou apocin érigé à larges feuilles, apocyns de plusieurs sortes, acconite bleu et jaune, payots à cornes (*horned-poppies*) ou célandines de plusieurs sortes, *capnoïdes*, ouatte ou dompte venin blanc, noir et jaune, veronique, blattaire, lychnis écarlate, rose du compagnon ou lychnis, œillets, berceau de vierge double et simple, *flammula jovis* ou clématite, hyssope, orvale, buglose d'Orient, double *ptarmica* ou herbe à éternuer, aimable sultan, xeranthemes, coronille herbacée, jacée, santoline, acanthes de trois sortes, mufle de veau ou *antirrhinum*, linaire, primerose en arbre, lierre en graine ou lierre de France, lierre jaune, lierre blanc, valerianelle, *cornucopoides* ou coruncopée en forme de cornes d'abondance, soucis d'Afrique de deux ou trois sortes, *hieracium*, chrysanthemes, lychnis

de plusieurs sortes, nigelle de trois ou quatre sortes, campanule à fleurs de pêcher, *phlox* de trois sortes, gentianelle, violier blanc à fleurs doubles et à fleurs simples, chêvre-feuille de France blanc et rouge, attrape-mouche de Lobel, nombril de Vénus, Adonis, miroir de Vénus, œillet de Poëte double et simple, attrape-mouche double, lys ardent à bulbe ou bulbeux, martagons de plusieurs sortes, ornithogale, iris, bec de grue de plusieurs especes, valeriane rouge, valeriane blanche, valeriane de jardin, valeriane de Grece à fleurs bleues et blanches, œil de bœuf Oriental à fleurs bleues et à fleurs blanches, boutton de bachelier (*bachelor's button*) ou lychnis à fleurs doubles et à fleurs simples, Robin en lambeaux double, herbe à l'araignée ou *anthericum* de Savoie et de Virginie ou tradescante (*tradescant*), pavots de divers genres, *Colombines* ou ancholies de diverses couleurs, scrophulaire d'Espagne et de Portugal, scabieuse des Indes, quelques sortes de statice, touffe de candie, lychnis-nain, *hesperis* ou julienne bâtarde annuelle, digitales ou gants de renard (*fox-gloves*), gladioles de trois ou quatre especes, hellebore blanc à fleurs pourprées, vertes et noires, fumeterre *pérennial* ou vivace jaune, fumeterre de Tanger, jacobée ou seneçon de mer, balzamine femelle d'Afrique, pervenches, fraxinelle à fleurs de pourpre et à fleurs blanches, peste de loup (*wolfs-bane*) ou grand aconite bleu et blanc, iris de Chalcédoine, hélianthemes, lavande de mer, *smilax*, asphodels, *eupatorium*, *cyanus* de plusieurs sortes, aristoloche à racines longues et rondes, *ascyrum* ou herbe de St. Pierre, *fabago* ou faux-caprier, camomille double, *capsicum*, grande centaurée, dictamne de Crête, *arum*, fenouil-géant (*fennel-giant*) ou grand fenouil, lavatere, lavande, fleurs de soleil de différens genres ou *corona-solis*, *polium* de montagne, lupins, lys de fontaine, lavande à feuilles coupées, blattaire, toque d'Orient à fleurs jaunes, toque ou *cassida* des Alpes à grandes fleurs bleues, *Christophoriana Virginiana* ou herbe de S. Christophe, grande gentiane jaune, *Ruischiana* ou plante de *Ruisch* de deux sortes, aimable rezeda, *phlomis*, betoine de diverses especes, chardon en globe ou échinope, *cirsium*, *trachelium*, campanule pyramidale, cerinthe ou mélinet de trois genres, jacobée ou seneçon pourpré, scille, mauve d'Orient, adonis jaune et rouge, houx de mer (*sea-holly*), *alcea*, *ketmia vesicaria* de quatre sortes, narcisse de mer, *vulneraria flore coccineo*, avec quelques autres moins dignes de remarque.

Arbres et arbrisseaux de la dure espece ou de pleine terre actuellement en fleurs.

Sené en vessie de deux ou trois sortes, grenadiers à fleurs doubles et à fleurs simples, genet d'Espagne, jasmin jaune à larges feuilles, jasmin blanc, rosiers de plusieurs sortes, tamarins, sumach de Virginie, *dorycnium*, althée en arbrisseau à feuilles de bryone, althée en arbrisseau à fleurs plus petites que le précédent, *oleaster*, *ptelea*, micoucoulier ou *celtis*, framboisier odorant et érigé du Canada, tilleul, *quinquefolium* ou quintefeuille en arbrisseau, germandrée en arbre, chêvre-feuille tardif rouge et à longue floraison (*long-blowing*) ou dont la fleur dure long-temps, chêvre-feuille de Hollande, *idem* toujours vert, *spiræa* à feuilles de saule, *idem* à feuilles de mille-pertuis, mille-pertuis en arbrisseau, *hypericum* des Canaries, clématite de Catesby (*Catesby's climber*) ou phaséolide de la Caroline, *lamium* perennial ou vivace en arbrisseau ou *stachys*, *syringa*, *medicago frutescens*, mauve en arbre, aubépine d'Amérique de trois ou quatre sortes, *viburnum* de trois ou quatre sortes, *colutea* d'Orient, fleur de la passion, trois ou quatre especes de berceau de Vierge, fusain, bois de chien d'Amérique, *diospyros* ou persimon, frange (*fringe*) ou perce-neige en arbre, *toxicodendron*, cistes de plusieurs sortes, *phlomis*, acacia de Virginie, *catalpa* ou plante de Bignon, *amorpha* ou indigo bâtard, caprier en arbuste, *coccygria* ou sumach, tulipier, *clethra*, *itea*, *spiræa* ou millepertuis rouge et blanc, célastre, deux sortes de mélianthes, petit magnolier, *cytisus glaber nigricans*, cytise hérissé, *diervilla*, sené de scorpion ou baguenaudier, laurier de Portugal, églantier odorant double (*double sweet-briar*), *periploca* ou soie de Virginie, genet de deux ou trois sortes, absynthe en arbre, *colutea Æthiopica*, pistachier, bois de chien d'Amérique, bois de chien de Tartarie, chataignier aux chevaux (*horse-chesnut*) ou maronnier d'Inde à fleurs écarlates ou *Æsculus hippocastanum*, et quelques autres de moindre notice.

Plantes médicinales qu'on peut à présent cueillir pour le service.

Molene ou bouillon-blanc, véronique, scrophulaire, bétoine de fontaine, *ros-solis*, benoîte ou herbe de St. Benoît ou *geum*, *brunella*, *pulegium* ou sol-royal (*penny-royal*) ou pouliot, fleurs de pavot rouge, parietaire, herbe aux chats, lys de fontaine, menthe, menthe-poivrée, *mille folium*, scabieuse, morceau du diable (*devil's bit*) matricaire,

méliot, pimprenelle, mauve, marrube noir et blanc, pimprenelle, saxifrage, sauge de vertu (*sage of virtue*), sauge rouge, poivrée (*dittander* ou *pepper-wort*), lin de montagne, lierre herbacé jaune, tanésie, fleurs de troëne, *sedum* ou petite joubarbe, trefle de pied de lievre (*hare's-foot*), mille-pertuis, hyssope, herbe à l'hernie ou *herniaria*, alisandre, feuilles de frêne, herbe à Robert, bec de grue musqué, bec de grue à pied de colombe (*dove's-foot crane's bill*), genêt, moutarde des haies ou *erysimum*, chanvre d'aigremoine ou *eupatorium*, fraise en fruit, plantain à larges feuilles, *idem* à feuilles resserrées, pied de veau, estragon, lavande-garderobe, petit-muguet ou *gallium* ou lit de paille des Dames (*ladies bedstraw*), absynthe commune, absynthe Romaine, lavande en épis (*lavander-spike*) fleurs de tilleul, branche ou branc-ursine, consoude ou *symphytum*, épinard, aigremoine ou *ageratum*, *serpylum* ou mere de thym (*mother of thyme*) ou serpolet, grande jombarbe, *agrimonia* ou aigremoine, cigüe, cigüe aquatique, verveine-mauve (*vervain-mallow*), thym, mauve de marais, chicorée, mantelet des Dames, pimprenelle, sureau-nain, anonis ou arrête-bœuf, bouteille-bleue (*bleu-bottle*) ou *cyanus* ou bluet de montagne, romarin, soucis, graine d'argent (*silver-weed*) ou tanésie sauvage, germandrée, orpin (*orpine*) ou *anacampseros*, racines de cyclamen, digitale, armoise, bourrache, buglose, chardon de pourceau ou laiteron, arroche de jardin, arroche-puant, bourse du berger, chêvre-feuille, bétoine, chardon-bénit, calaminthe ou melisse, benoite, polygone ou *polygonum*, camomille, cynoglosse, euphraise ou l'œil-luisant (*Eye-bright*), framboise en fruit, rose de Damas, rose blanche, fleurs de rose ardente, fleurs de sureau, *stæchas* ou lavande de France, et véronique aquatique.

Ouvrage à faire dans la Serre verte ou l'orangerie, dans le Jardin et dans la Serre chaude.

Les orangers étant actuellement en fleurs, doivent être constamment arrosés dans les temps secs, afin de faciliter le développement du fruit. Il faut aussi remuer la terre à la surface des caisses et des pots, y mettre un peu de fumier de vache ou de bœuf bien consommé, en l'élevant sur les côtés, afin de laisser un creux pour contenir l'eau. Mais ne vous servez jamais d'un fumier neuf ou d'un fumier de brebis ou de daim bien détrempé dans l'eau auparavant, afin de la rendre plus nourrissante, ainsi que le pratiquent plusieurs personnes au grand

préjudice de leurs arbres. Ces eaux, fortement impregnées de sels, bien loin de porter la fécondité, changent les feuilles en un jaune-pâle, et font fleurir les arbres hors de saison : ce qui leur cause de la foiblesse, et les détruit souvent dans l'espace de deux ou trois ans. La meilleure eau pour les orangers est celle de riviere ou d'étang, lorsqu'elle a été quelque-temps exposée à l'air et au soleil. Si vous n'avez que de l'eau de pompe ou de puits, vous devez l'exposer au soleil et à l'air pendant deux ou trois jours avant de vous en servir. Cueillez les fleurs de vos orangers à mesure qu'elles paroissent, et n'en laissez pour fruit que quelques-unes sur chaque arbre, en choisissant celles qui sont sur les plus fortes branches, et qui sont les mieux situées.

Plantez quelques rejettons ou *coupures* de myrthe, sur couche d'une terre riche et légere, en observant de les arroser et de les mettre à l'ombre, jusqu'à ce que ces nouveaux plants aient pris racine. Faites-en de même pour le *geranium*, cytises, *leonurus* ou queue de lion, *doria*, *elichrysum*, *hermannia*, sauge d'Afrique, othonne, soucis d'Afrique, *lantana*, *halleria*, aster d'Afrique, cistes, *fabago*, *lotus*, arctotides, *conyza* ou l'herbe aux puces, sumach d'Afrique, et plusieurs autres plantes exotiques en arbrisseau. Mais en choisissant vos rejettons ou boutures ou branches coupées, prenez celles qui ne portent point de fleurs, qui sont fortes et vigoureuses, et qui n'ont pas éprouvé de foiblesse pendant un trop long séjour dans la Serre, et pratiquez à leur égard le traitement désigné dans plusieurs articles du *Dictionaire des Jardiniers*.

Vous pouvez à présent faire aux plants de votre Serre tous les changemens qu'ils demandent, en mettant dans des pots plus larges les plants renfermés dans une enceinte trop étroite, et en observant d'arracher ou de trancher toutes les racines mortes ou tombées en corruption. Otez le plus de terre que vous pourrez à la motte qui enveloppe les racines ; mais prenez garde d'en ôter trop et de laisser les racines nues et à découvert. Les jeunes plants devroient avoir une situation à l'ombre, afin qu'ils fussent à l'abri des vents violents. Il seroit aussi très-à-propos de leur donner des *tuteurs* ou des baguettes pour les soutenir, et même d'élever une barriere jusqu'à une certaine hauteur, et de lier à cette barriere les baguettes et les tiges pour les tenir fermes et empêcher que le vent ne les déplace avant qu'ils aient pris racine. Ensuite vous les porterez dans les endroits qui leur sont destinés pour y

passer l'Eté, en choisissant un lieu à l'ombre et à l'abri des vents. N'oubliez pas, ainsi que je viens de le dire, d'attacher les tiges à la barre, afin que le vent ne puisse les renverser.

Faites des *coupures* ou boutures de divers genres de cierge, *sedum*, *euphorbe*, mésembryantheme, cotyledons, figuier d'Inde, crassule, *klénia*, et autres plantes succulentes dont vous avez besoin d'augmenter la famille. Laissez-les reposer quelque-temps à l'ombre dans la Serre chaude, pendant quinze jours environ, afin que la partie blessée puisse se guérir avant de faire votre plantation : sans quoi vos boutures seroient en danger de contracter de la corruption.

Remuez bien l'écorce de vos couches chaudes faites depuis longtemps; donnez-leur un *réchaud*, c'est-à-dire, ajoutez de nouvelle écorce dans les endroits qui ont besoin de supplément. Vous en renouvellerez la chaleur, et vous enfoncerez tout de suite vos pots dans la couche. Ceci devroit se faire dans le temps d'une chaleur douce, et lorsqu'il y a peu d'air; de crainte qu'en exposant vos jeunes plants à un temps froid, et en plein air, ils n'en reçussent quelque dommage. Si cependant la saison continuoit de n'être pas favorable, il faudroit porter vos pots dans la Serre chaude; car ces jeunes nourrissons ne sauroient supporter le plein air, lorsque le vent est froid ou violent.

Quand le temps est serein, vous devriez accorder la libre jouissance de l'air à vos tendres plantes exotiques. Dans les petites serres chaudes, rendez le service à vos jeunes plants de couvrir les fenêtres près desquelles ils sont situés, afin de les dérober à la grande chaleur du jour. Mais dans les grandes serres chaudes, où vos jeunes plants ont de l'espace, vous pouvez vous dispenser de prendre cette précaution, à moins que ce ne soit pour les plants nouvellement *empottés*, et que vous ne voulussiez attendre qu'ils aient pris de nouvelles racines.

Transplantez dans des pots séparés vos plantes exotiques provenues de graine dans le Printemps, et plongez dans une nouvelle couche chaude celles qui sont les plus tendres, afin de leur donner de la force et d'aider à leur développement. Mais celles qui sont de la dure espece, ne demandent que de l'ombre, jusqu'à ce qu'elles aient pris racine; ensuite de quoi vous les porterez dans les lieux où elles doivent passer l'Eté.

Vous pouvez à présent tirer hors de terre les racines de la campanule des Canaries, ainsi que de la plupart des plantes à racines bulbeuses

et tubereuses qui viennent du Cap de Bonne-Espérance, comme : hæmanthes, gladiole d'Afrique, *crinum* bleu à racines tubereuses, *sisyrinchium*, squille, cyclamen de Perse, *cunonia*, *watsonia*, *antholize*, *ixia*, ornithogale, et plusieurs autres sortes dont les feuilles sont actuellement mortes. On peut en ce temps transplanter leurs racines en toute sûreté; et même elles supporteront facilement le transport pour des lieux éloignés, si l'on a soin de les envelopper de mousse. Cependant il y en a certaines qui demanderoient d'être aussitôt plantées dans des pots garnis d'une terre fraîche, et d'avoir le soleil du matin jusqu'à onze heures. Il faut aussi leur donner de temps en temps un peu d'eau dans les temps secs; mais il faut la distribuer avec épargne jusqu'à ce qu'elles aient poussé de nouvelles feuilles; car beaucoup d'eau dans cette saison, et lorsque les racines sont presque inactives, ne manqueroit pas de leur causer de la pourriture.

Voici encore la saison propre à transplanter des racines de lys de Guernsey et de *Belladona*, puisque leurs feuilles sont absolument mortes; et si celles-ci ne vous satisfaisoient pas, vous pourriez vous en procurer des pays étrangers. Il est certain que si vous attendez plus tard, les vieilles racines en auront produit de nouvelles, et vous ne pourrez plus alors vous flatter qu'elles réussiront. Les racines du lys de Guernsey doivent être plantées dans des pots remplis du mélange que je vais indiquer; ou si vous aimez mieux, plantez-les dans des bordures chaudes où, pendant les froids rigoureux, vous les couvrirez de nattes ou de paillassons, afin de conserver leurs feuilles. Voici la composition : prenez un tiers de fraîche terre de pâturage, un tiers de sable de mer, et un autre tiers de vieux plâtre ou de chaux de décombres. Il faut que le tout soit bien mélangé, et que le fond de vos pots ou des bordures soit rempli de pierres, afin de laisser à l'eau un passage libre. Remplissez ensuite vos pots de cette composition, et placez-y vos racines; après quoi vous exposerez vos pots dans des lieux où ils puissent jouir du soleil du matin. Vous ne leur donnerez d'abord que peu d'eau, et seulement jusqu'à ce que vous apperceviez des feuilles; ensuite vous la leur épargnerez davantage. La *belladonna*, qui est une espece assez dure, mûrira mieux si vous plantez ses racines dans des bordures chaudes. Mais si le sol est humide, il faudroit tellement exhausser la terre dans les bordures, que l'humidité ne pût atteindre à la bulbe. Il ne faut pas manquer non plus de garnir de

de plâtre tout le fond, afin d'en éloigner l'humidité.

Les tubereuses que vous avez plantées de bonne-heure, vont bientôt fleurir. Transplantez dans des pots celles qui sont encore sur couches, en observant soigneusement de laisser à la racine le plus de motte qu'il se pourra. Placez-les ensuite dans les endroits où elles doivent rester pour fleurir, en les rafraîchissant souvent avec de l'eau. Celles qui ont été plantées plus tard, afin de remplacer les premieres, doivent jouir de l'air le plus qu'il est possible, et doivent être fréquemment arrosées; ce qui les rendra fortes et vigoureuses, et les mettra en état de produire beaucoup de fleurs.

Vos plants d'ananas doivent à présent être arrosés très-souvent, sans cependant leur donner de l'eau en trop grande quantité; et lorsque le temps est chaud, laissez-les respirer l'air autant que faire se pourra, spécialement ceux qui sont sous chassis ou ceux qui se trouvent dans l'endroit le plus bas de la Serre chaude. Si les vitres ferment trop juste, les feuilles seront brûlées au grand préjudice de la plante, et le fruit en sera moins délicat. Mais si vous leur donnez trop d'eau, et que les fenêtres soient trop ouvertes pendant le jour, ainsi que le pratiquent quelques personnes peu judicieuses, la plante souffrira autant de cette façon que de l'autre; et tout le succès ne dépend que de savoir également proportionner l'air avec l'eau.

Vers le milieu du mois, vous pouvez commencer à sortir de la Serre chaude quelques-uns de vos aloès les plus durs, et quelques autres plantes succulentes. Vous les ferez passer d'abord dans la Serre ordinaire, où vous les laisserez jouir d'une grande portion d'air pour les fortifier pendant quelques jours. Ensuite vous les placerez dehors à l'ombre, et dans un endroit où il y ait peu de limaçons et d'autres insectes semblables. Car quand on les expose tout de suite et au sortir immédiat de la Serre, à la violence du soleil, il arrive qu'ils changent de couleur et qu'ils ont mauvaise mine; c'est pourquoi il faut les y accoutumer par degrés. Mais si les limaçons et limaces peuvent en approcher, ils en rongeront les feuilles et les défigureront totalement. Après que vous avez un peu éclairci la Serre chaude, en commençant par en éloigner les plants de la plus dure espece, il faut mettre ceux qui restent plus à leur aise, leur donner plus d'intervalle, les placer sur des appuis ou des tablettes, les nettoyer, leur ôter la poussiere qu'ils peuvent avoir ramassée, enfin leur faire respirer l'air avec plus de liberté; par-là ils

acquerront de la force et de la vigueur; et ceux qui seront en état d'être exposés en plein air au milieu de l'Eté, n'en souffriront que mieux leur déplacement vers la fin du mois.

Plantes en fleurs dans la Serre verte, dans le Jardin et dans la Serre chaude.

Orangers, limoniers, citroniers, tilleuls, *gramen sylvaticum* (*shawdocks*) ou chadoce, myrthe, olivier, ciste *halimi folio*, ciste mâle de différentes sortes, ciste *ledum*, *psoralea* de plusieurs sortes, *asclepias* d'Afrique à feuilles de saule de trois especes, *gnaphalium* blanc d'Afrique, grand *gnaphalium* jaune, *lantanas* à feuilles de houx, *hibiscus* à feuilles divisées, *hibiscus* à fruit *esculent* ou bon à manger, cottonier, mesembryanthemes de plusieurs genres, jasmin des Indes jaune, *sedum* de plusieurs sortes, colutée d'Ethiopie, mauve d'Afrique en arbrisseau, *barba-jovis* ou l'arbuste-argenté (*silver bush*) campanule bâtarde d'Amérique, scabieuse en arbre d'Afrique, *basella*, mélianthes de deux sortes, *mimosa* de trois ou quatre sortes, genet blanc d'Espagne, cotyledons, *jatropha* ou cassave à feuilles multifides ou découpées (*with a multifyd-leaf*), *idem* à feuilles de l'herbe aux poux, *marantha* ou sagittaire des Indes, *nasturtium* double des Indes, arbre à café, polygale d'Afrique en arbrisseau, *amomum Plinii*, sauges d'Afrique de deux ou trois sortes, jasmin des Açores (*azorian*), aloès de plusieurs sortes, grenadier nain, roseau fleuri des Indes, *phlomis* de trois ou quatre sortes, genet des Canaries, *geranium* de plusieurs sortes, fleurs de la passion de plusieurs especes, *Plumeria*, *cassia* de plusieurs genres, oléandres, *teucrium Bæticum*, *lotus* de Crête, *lotus* hémorrhoïdal *major* et *minor*, arbre de corail (*coral-trée*), faux caprier (*bean-caper*), *hermania* de quatre ou cinq sortes, *lentiscus*, euphorbe, *pancratium* d'Afrique, mauve des Indes ou *abutilon*, papaie ou *papaya*, cierges, *lantana*, *crotalaria*, *anonis*, pomme épineuse double à fleurs blanches et pourprées, *lotus* à fleurs noires, *diosma* de trois sortes, heliotrope, *lycium*, célastres, *Martynia* de trois genres, lavande des Canaries, *crinum*, poivre de deux sortes, *tabernemontana*, *Waltheria*, *Tournefortia*, *Brunsfelsia*, *vinca* de l'Ile de Bourbon, *solanum*, *alkekengi* de plusieurs sortes, *arum*, hæmanthe à feuilles de colchique, *anthericum*, *Piercea*, *melocactos* ou melon-chardon, *Gesneria*, digitale des Canaries en arbrisseau, *adhatoda* ou noyer de Malabar de deux sortes, *Kiggelaria*, *Grewia*, asclepias d'Amérique de plusieurs sortes,

Clutia, *passerina*, phyllanthe, tithymale, *phytolacca* de trois sortes, *Chironia*, *ascyron* des Baléares, jasmin d'Arabie, *convolvulus* en arbrisseau, lavatere d'Afrique en arbrisseau, *Rauvolfia*, *Basteria*, absynthe en arbre, sumach d'Afrique, *Borbania*, *laurus regia*, ozeille en arbre, *crassula*, palmier, *Malpighia*, *Turnera*, *hedysarum*, *bupleurum arborescens*, avec quelques autres.



JUILLET.

Ouvrage à faire dans le Potager.

AU commencement du mois, semez pour derniere récolte des haricots, et choisissez un endroit qui les défende des matinées froides de l'Automne; car cette semaille ne cessera de vous donner du fruit jusqu'à la St. Michel, pourvu que le froid ne leur fasse aucune injure. Si vous vous appercevez, lorsque vous les planterez, que la terre soit séche, faites tremper dans l'eau vos haricots pendant sept à huit jours, afin de faciliter leur développement. La meilleure espece est le haricot à fleurs écarlates, lequel ne discontinuera de porter que lorsqu'il sera détruit par le froid.

Nettoyez la terre où vous avez déposé vos choux-fleurs pour premiere récolte; ôtez toutes les feuilles éparses, plâtres, gravier et mauvaises herbes. Si vous avez des concombres pour cornichons entre les fosses ou les grands sillons, (comme c'est la coutume parmi les Jardiniers de Londres) portez de la terre avec la houe tout-au-tour des trous qui renferment vos jeunes plants, et faites un creux semblable à un bassin pour contenir l'eau que vous leur donnez. Si dans les petits sillons ou sentiers étroits, vous avez mis des choux pour le service d'hyver (comme cela se pratique encore par les mêmes Jardiniers), buttez les tiges et sarclez soigneusement.

Vers la fin du mois, semez des épinards pour le service d'hyver, ainsi que des choux-cabus, carottes et oignons, pour rester pendant l'hyver jusqu'au Printemps. Les *turneps* ou navets de derniere récolte doivent à présent se semer en plein champ, afin de les avoir au Printemps. Repiquez, pour le service du Printemps, choux, brocolis, choux de Savoie, et transplantez vos choux-fleurs pour les recueillir en Automne.

Plantez du céleri par rayons (*drills*) pour blanchir, supposé que ce soit du céleri d'Italie; mais si c'est du céleri rave (*turnep-rooted*), il vaut mieux le planter dans une terre légere, en faisant une petite *dossiere* ou une élevation de terre tout autour, afin d'empêcher l'eau de s'enfuir. Repiquez des endives pour blanchir, et continuez de semer toutes sortes de petites salades

qui ne croissent que *trop dru* dans cette saison, et qui sont aussitôt propres au service.

Quand le temps est sec, arrosez vos plantes nouvellement repiquées; et que ce soit toujours le soir, car un arrosement du soir est plus profitable que trois autres faits pendant le jour, parce que l'humidité ayant le temps de pénétrer la terre et de s'y introduire, elle parvient lentement jusqu'à l'extrémité des fibres de la racine par où la plante tire sa nourriture, avant que le soleil paroisse pour l'évaporer. Si au contraire vous arrosez le matin, le soleil paroît, et l'humidité se dissipe sans avoir pu atteindre la racine. Vous pouvez encore, après avoir arrosé, et si vous le jugez à propos, répandre un peu de fumier de feuilles ou de vieux chaume (*mulch*) sur la surface de la terre, tout autour des racines.

C'est à présent que vous devez travailler soigneusement à détruire toutes les mauvaises herbes dans tous les coins de votre jardin; car si vous négligez de les arracher, elles perfectionneront promptement leurs graines, s'accroîtront à l'infini, resteront plusieurs années habitantes de votre jardin, et ne causeront pas moins de peine au Jardinier, que de dommage à ses récoltes. Faites le même travail pour vos engrais, et ne permettez point aux mauvaises herbes de s'y réfugier; poursuivez-les avec acharnement jusques dans leurs dernieres retraites; car si vous les souffrez sur vos engrais, elles reviendront au jardin, et y causeront autant de ravage qu'auparavant. C'est à quoi peu de personnes pensent, quoique la chose soit d'une grande conséquence. Il faut les arracher aussi des murs, des palissades, et de toutes les barrieres qui bordent votre jardin, sur-tout celles qui ont la graine cotoneuse ou pleine de duvet; car ce sont celles-là que le vent porte plus facilement dans le jardin, et dont la race se multiplie bientôt abondamment.

Recueillez vos graines d'épinards, de mâches ou doucettes, d'oignons de Galles, cressons et autres sortes qui sont mûres et montées; coupez les troncs, et étendez-les sur des nattes ou sur des toiles, dans un endroit sec et aéré, afin que les graines puissent se durcir; puis frottez ou battez-les pour les faire sortir de la capsule, et placez-les ensuite dans un endroit où la vermine et les insectes ne puissent les détruire.

Tirez de terre vos oignons, ails, rocamboles, échalottes, &c. lorsque vous vous appercevez qu'ils sont fanés et flétris; étendez-les dans un endroit sec et aéré, en les séparant l'un de l'autre, et laissez-les se sécher et se durcir, jusqu'à ce qu'ils

soient propres au service d'hiver.

Continuez de butter vos céleris plantés par rayons (*drills*) les mois précédens, à mesure qu'ils avancent en hauteur. Mais prenez bien garde de ne pas élever la terre jusqu'au cœur ou jusqu'au milieu de la plante, vous l'étoufferiez, vous arrêteriez la transpiration, et la plante tomberoit en pourriture. Liez les endives qui ont acquis toute leur grosseur, liez-les pour blanchir, en observant toujours de faire ce travail dans un tems sec; car si lorsque vous les liez, les feuilles sont humides, elles porteront la corruption dans le cœur de la plante.

Arrachez toutes les vieilles tiges de féves, de choux, de pois, et autres plantes légumineuses qui ont donné leur fruit, afin que le terrein en soit débarrassé; car si vous souffrez qu'elles y restent plus longtems, elles serviront de retraite et d'asile à la vermine, au grand préjudice des plantes adjacentes, et qui seront à leur voisinage.

Ne donnez plus d'eau à vos melons qui commencent à présent de mûrir, parce que cela les rendroit aqueux et de mauvais goût. Il est vrai que ceux qui préferent la grosseur dans le fruit, trouvent mieux leur compte en les arrosant constamment et en plein, sur-tout quand il fait chaud. Mais peu leur importe la qualité du fruit, pourvu qu'il ait de la grosseur et de l'embonpoint. C'est la raison pour laquelle les Jardiniers qui portent au marché, préferent l'espece la plus dure, parce qu'elle produit les melons les plus gros, quoiqu'ils n'aient pas plus de saveur que des citrouilles.

Vous pourriez travailler à présent à vos jeunes couches d'asperges, faites le printemps dernier, en remettant de nouveaux plants dans les endroits qui ont manqué; mais choisissez pour cette opération un temps humide. Les jeunes asperges que vous planterez dans cette saison auront pris racines avant l'hyver, et produiront déja quelques rejettons en Automne.

Vos concombres élevés sous verres étant actuellement en pleine maturité, demandent à être arrosés en plein quand il fait beau et que le temps est sec; autrement ils s'épuiseront en peu de temps et tomberont dans le dépérissement.

Repiquez le céleri dans les planches où vous l'aviez semé en Mai, afin que ces plantes puissent acquérir de la force et de la vigueur avant que d'être replantées par rayons (*drills*) pour blanchir. Transplantez aussi quelques endives, afin de succéder à celles plantées le mois précédent.

Rien ne vous empêche de semer à présent des radix à racine de *turneps*, lesquels seront excellents

pour le service de la table au mois d'Octobre, et qui continueront de l'être jusqu'à ce que des froids rigoureux les aient détruits. Si l'on a coutume de vous demander en Automne des radix de l'espece commune, pourquoi n'en semeriez-vous pas vers la fin du mois, dans un terrein humide ? Ils seront en état de vous servir un mois ou cinq semaines après, et continueront d'être excellents un mois au-delà.

Sarclez vos artichaux plantés au Printemps dernier, ainsi que toutes les autres plantes semées dans l'intervalle des rayons, afin qu'elles aient une liberté entiere de s'étendre et de se développer. Car si vous laissez d'autres herbes à leur voisinage croître parmi elles dans cette saison, elles ne vous produiront qu'un fruit petit ou avorté. Lorsque vous avez cueilli les artichaux propres à présent au service, cassez et brisez-en la tige jusqu'à la surface de la terre, afin que les racines ne reçoivent point d'injure par la charge de ce poids inutile; et ne suivez pas l'exemple de certains Jardiniers peu judicieux, qui se contentent de couper la tige à l'extrémité d'en-haut, en laissant subsister le tronc principal au grand préjudice des racines.

Semez à présent des graines de brocoli pour derniere récolte, lesquelles seront bonnes en Avril, lorsque toutes vos autres têtes de brocoli seront passées, et qu'il n'en restera plus que celles provenues de drageons ou de branches latérales (*side-shoots*). Ce dernier semis produira plus de tendres têtes qu'aucun drageon des semailles précédentes, mais elles ne seront pas si pommées.

Vous pouvez aussi semer des endives pour derniere récolte, vers la fin du mois, pour succéder à la semaille du mois précédent, laquelle ne durera gueres que jusqu'en Octobre; tandis que le semis de Juillet continuera d'être bon jusqu'en Avril, pourvu que la sévérité du froid l'ait épargné.

Si l'on vous demande des fournitures de petites salades, pourquoi n'en semeriez-vous pas à présent dans des bordures au Nord ? Il est bon même de répéter cette semaille de trois jours en trois jours; car dans cette saison ces plantes croissent promptement, et sont aussitôt propres au service.

Repiquez sur planches vos laitues cosses, laitues de Cilicie et autres especes semées dans le mois dernier; car si l'Automne est favorable, elles pourront déja vous servir en Septembre.

Produits du Jardin Potager.

Choux-fleurs, artichaux, choux, carottes, féves, pois, haricots, *turneps* ou navets, laitues de toutes

les sortes, concombres, melons, et toutes sortes de petites salades ou, comme : radix, raves, moutarde, cresson, pourpier; et des semailles de primeur : céleris et endives; fénouil, oignons, ail, rocambole, persil, ozeille, chervis, scorsonaire, salsifix du premier semis; bettes, radix aux chevaux (*horse-radish*) ou *cochlearia armoracia* ou radix sauvage, pommes de terre plantées de bonne-heure; et dans les terreins humides ou fangeux, radix, épinards, soucis, tomates pour soupes, lorsqu'on les a plantées de bonne-heure et dans des situations chaudes; pimprenelle, bourrache, buglose, menthe, baume, sauge, thym; marjolaine odorante, basilic, avec quelques autres plantes aromatiques et herbes potageres.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruit et dans la Vigne.

Au commencement du mois, examinez d'un œil attentif vos arbres de muraille et d'espalier; retranchez toutes les branches qui poussent en avant, et ne laissez que les branches régulieres destinées à être appliquées contre le mur ou l'espalier, et que vous mettrez dans leur juste position, afin que le fruit ait la jouissance du soleil et de l'air pour le mûrir et lui donner une saveur agréable. Si ce travail est bien exécuté, vous n'aurez pas besoin de dépouiller les branches de leurs feuilles, comme le pratiquent quelques personnes peu judicieuses, au grand préjudice, et de leurs arbres et de leurs fruits. Je ne saurois non-plus m'empêcher de répéter ce que j'ai déja dit ailleurs, savoir : qu'il ne faut pas souffrir que les arbres fruitiers restent négligés jusqu'ici, comme on ne le pratique que trop souvent, et jusqu'à la *taille d'Eté*, ainsi qu'on l'appelle communément; car en différant la taille, les Jardiniers coupent toutes les branches *luxuriantes*, et racourcissent seulement celles désignées pour rester. Ensuite ils les *palissent* ou les attachent au mur; en sorte qu'ils rétablissent l'ordre où il n'y avoit auparavant que désordre et confusion. Mais en agissant ainsi, ils ne font pas réflexion que le fruit qui étoit ombragé par les branches *luxuriantes*, se trouve soudainement exposé au soleil et à l'air : ce qui durcit leur peau et retarde leur dévéloppement. Si au contraire les branches ou rejettons avoient été palissés à mesure que la tige les produisoit, le fruit se trouveroit toujours sous une égale couverture de feuilles, et par conséquent moins sujet à souffrir des *extrêmes* ou des grandes variations du temps. Par cette méthode le fruit avance aussi plus considérablement que lorsqu'on attend la taille d'Eté. Comme cette der-

 niere

niere pratique est généralement la plus suivie, on ne peut trop en faire voir les inconvénients, ni trop répéter qu'on doit l'abandonner.

Au commencement de ce mois, greffez par boutures toutes vos sortes de fruits, supposé que vous ne l'ayiez pas fait dans le mois précédent; et choisissez toujours le soir ou un jour nébuleux.

Houez et sarclez la terre autour de vos espaliers, et dans les bordures qui sont le long des murs où vous avez des arbres à fruit. Ne souffrez point que les mauvaises herbes habitent votre jardin dans cette saison, de crainte qu'elles ne dérobent la nourriture destinée pour vos arbres. Tranchez impitoyablement tous les *succeurs* qui s'élevent de la racine des arbres, dès que vous les voyez paroître; car ils causeront du dommage à vos arbres si vous les laissez subsister.

Veillez avec soin sur les limaçons matin et soir; mais surtout après une ondée de pluie; car c'est alors qu'ils sont tentés de sortir et qu'ils sont aisés à prendre. Cette vermine cause de grands ravages, surtout aux fruits à noyaux.

Placez des phioles de verre remplies d'une eau emmielée en divers endroits de vos murailles, afin de détruire les frélons et les fourmis qui gâtent les plus beaux fruits. La douceur de l'eau emmielée les engage à entrer dans la phiole, et souvent elles y trouvent leur tombeau. Les phioles doivent être pendantes le long du mur, et attachées avant que le fruit mûrisse. C'est alors que la tentation les fait succomber, et non après qu'elles ont tâté du fruit. Si vous avez un assez bon nombre de ces phioles pendantes, et que vous les ayiez placées à propos, votre fruit sera préservé de ces insectes.

Voyez et observez avec attention en quel état sont vos vignes; déplacez toutes les branches pendantes et le bois sauvage (*wild-wood*), et rangez-les de maniere que le fruit n'ait pas plus de feuilles qu'il lui en faut pour le couvrir. Mais, au nom de Dieu, gardez-vous de dépouiller les branches de leurs feuilles, ainsi que le pratiquent trop souvent des personnes peu habiles, car ces feuilles sont absolument nécessaires au développement du fruit. Vous n'aurez jamais besoin de recourir à cette méthode destructive si vous avez su placer les branches à propos, et que vous ayiez constamment dégagé le ceps de ses rejettons superflus, à mesure qu'ils paroissoient. Quand on met cette méthode en usage de bonne-heure dans la saison, le fruit aura plus de trois semaines d'avance, ainsi que je le sais par expérience, sera plus beau et aura meilleur goût que si vous

vous conduisiez par l'autre pratique. Si vous souffrez que les rejettons soient pendants le long des murs ou des échalas, les feuilles prendront une direction contraire; et lorsque le temps est arrivé de les lier dans leur position naturelle, le revers de la feuille se trouve en dessus. Il s'écoule un certain temps, jusqu'à ce que par ascendance la feuille ait repris son état naturel; pendant cet intervalle le fruit souffre, et ne fait aucun progrès dans son accroissement, intervalle qui est communément de huit à dix jours. Voilà donc huit à dix jours bien comptés que le fruit perd, précisément dans la saison la plus favorable à son développement; ce qui, joint au trop d'ombrage qu'il a eu dans les premiers mois, forme une perte irréparable pour ce climat.

Vous ne devez pas avoir moins de soin à sarcler constamment la terre entre les rayons et les ceps de vos vignes: objet qui est aussi de la plus grande conséquence pour ce climat; car quand on souffre que d'autres plantes croissent dans le même terrein, non-seulement elles privent la vigne de sa nourriture, mais encore elles forment, par leur transpiration, une humidité dans l'air qui les environne, et empêchent le soleil et les vents de sécher la surface de la terre, d'où il arrive que le fruit ne peut se nourrir que de crudité, et devient par-là moins délicat.

Examinez avec attention vos arbres fruitiers entés ou greffés dans la derniere saison, et prenez-garde de ne laisser subsister aucun rejetton sur le tronc ou le sauvageon, de crainte que la greffe n'en reçoive une diminution dans ses aliments.

Quand il arrive que certains de vos arbres fruitiers attachés au mur ou à l'espalier, ne sont pas de l'espece dont vous souhaiteriez qu'ils fussent, vous devriez à présent vous fournir de boutures du genre que vous demandez, et en greffer leurs tendres rejettons (*shoots*). Si vous mettez plusieurs boutures à différentes parties de chaque arbre, et que ces boutures vous réussissent, les murs et les espaliers en seront bientôt revêtus et seront aussi florissans qu'auparavant; ensorte que vos arbres, par cette méthode, se trouveront en état de porter abondamment au bout de trois ans, tandis qu'en plantant de nouveaux arbres à la place de ceux qui ont été détruits, il se passera sept à huit ans avant que ces nouveaux plants puissent parvenir à leur perfection.

Fruits de la saison et fruits anciens qui durent encore.

Poires: La primitive, la Robine, le petit-muscat, la muscadelle rouge, cuisse-madame, petite

blanquette, jargonelle, chisselle-verte, orange-musquée, avec quelques autres, auxquelles il faut ajouter, si l'on a pris soin de les conserver : la poire noire de *Worcester*, et la poire-verte du Lord *Cheyne*, lesquelles durent encore.

Pommes : *Codling* ou la pomme bonne à cuire, la marguerite, la blanche *june-eating* ou bonne à manger en Juin, la *stubbard*, le *costing* d'Eté, la pommepoire d'Eté, pomme de Rambour ; et pour les poires de l'année derniere, la Pomme-Jean ou pomme de deux ans dure encore, ainsi que la renette-dure, et l'*oaken-pin* ou le pignon de chêne.

Cerises : Cerise de Kent, cerise-duke, cerise cœur de Gascoigne, cerise-carnée, cerise *lukeward*, cerise cœur de bœuf, cerise cœur d'ambre, cerise-couronne (*coroon*), cerise-ambre, cerise d'Espagne blanche, cerise d'Espagne noire.

Pêches : Muscade brune, muscade blanche, la pêche-Anne.

Nectarine ou pavie ou brugnon : Muscade de primeur du sieur *Fairchild*.

Prunes : Jaune-hâtive, *morocco*, prune d'Orléans, primordiale ou primitive bleue, violette-royale.

Abricots : Abricot-orange, abricot Romain, abricot de Breda, abricot d'Alger, abricot de Turquie.

Groseilles vertes ou grosses groseilles, framboises, *corinthes* ou petites groseilles ; et dans les situations froides : fraises blanches, fraises vertes, fraises du Chili ; et dans la serre chaude, des *ananas* ou pommes de pin.

Ouvrage à faire dans la Pépiniere.

Continuez de greffer vos arbres à fruit, comme : abricot, pêches, *nectarines* ou pavies, cerises, prunes, poires, &c. Il faudroit pour cela prendre, s'il étoit possible, un jour nébuleux, ou choisir le matin ou le soir, temps auquel le soleil n'est pas violent ; car les rejettons ou boutures ont coutume de se retirer ou de se racourcir quand le soleil est ardent : ce qui est cause que la bouture adhere de trop près au sauvageon. Beaucoup de gens les font tremper dans l'eau auparavant ; mais cette maniere n'est pas la meilleure, car les boutures se trouvent tellement imbibées, et tellement saturées d'humidité, que cela les empêche de s'unir au sauvageon ; en sorte que très-souvent elles avortent. C'est pourquoi lorsqu'il est nécessaire de les mettre dans l'eau, il ne faut tremper que la partie inférieure de la bouture, et ne lui donner qu'un pouce d'immersion ; car la partie supérieure attirera l'humidité beaucoup mieux que si toute la bouture étoit plongée dans l'eau.

Trois semaines environ après que

vous avez enté vos sauvageons, venez les revoir, et détachez-en le bandage, afin que les boutures ne soient pas pincées (*pinched*), ne souffrent pas de dommage, et ne se détruisent pas.

Observez de tenir votre Pepiniere, dans cette saison, dégagée, et affranchie de toutes mauvaises herbes, lesquelles vont bientôt monter en graine; et si vous leur permettez de rester sur votre terrein, elles le rempliront d'une postérité si nombreuse, qu'il vous sera impossible de vous en défaire pendant plusieurs années.

Continuez de traiter et de conduire vos arbres toujours verts d'une maniere qui réponde aux desseins que vous vous proposez; et lorsque vous vous appercevez que quelqu'un de vos arbres forestiers pousse des rejettons à la racine, arrachez-les promptement, afin que la tête de l'arbre en devienne plus forte et plus vigoureuse.

Sarclez les couches qui renferment de jeunes plants, soit en sauvageons, soit en arbres fruitiers, et que vous avez semés dans le Printemps dernier; et lorsque le temps est fort chaud, rafraîchissez-les avec de l'eau, afin d'aider à leur accroissement.

Vers le milieu de ce mois, supposé que le temps soit humide, transplantez en toute sûreté plusieurs sortes de vos arbres toujours verts. Transplantez aussi vos jeunes pins et sapins provenus de graines, et faites-leur quitter les pots ou les caisses où ils ont pris naissance. Mais ayez soin que les planches où vous les repiquerez soient couvertes de paillassons chaque jour jusqu'à ce qu'ils aient pris racine. Si vous observez bien ceci, vos plants seront promptement enracinés, et feront des progrès rapides; car c'est ici certainement la saison la plus sûre pour ce travail, surtout pour les jeunes plants provenus de semence, et lorsqu'on ne doit pas leur faire faire un long voyage. Comme leurs racines se desséchent promptement, lorsqu'on les tire de terre dans cette saison; c'est une raison de les replanter immédiatement, ou bien il arrivera que les fibres de leurs racines se dessécheront, et souffriront grandement. C'est pourquoi, lorsque ces jeunes plants ne sont pas destinés à passer dans des lieux éloignés, il faudroit les placer dans quelques bas-fonds (*shallow-pans*) où il y eut de l'eau, à mesure qu'on les tire de terre, ou les envelopper d'une mousse humide.

Ouvrage à faire dans le Parterre et dans le Désert.

Tirez les bulbes de vos fleurs tardives et qui n'étoient pas encore en état de maturité le mois dernier,

comme : ornithogale, lys-rouge, martagon, et quelques autres sortes. Transplantez les racines d'iris de Perse et d'iris bulbeuse, si leurs feuilles sont mortes, ainsi que celles de fritillaire, hyacinthe du Pérou, dent de chien, narcisse et autres fleurs à racines bulbeuses et tubéreuses. Comme ces plantes ne se gardent pas long-temps hors de terre, et que dans cette saison elles sont inactives, c'est à présent le temps propre de les transplanter; et si vous attendez que les racines aient jetté de nouvelles fibres, vous ne serez plus à temps, et vous perdrez le fruit de votre travail.

Continuez à faire des marcottes d'œillets, d'œillets-carnés, œillets de poëte, &c., si vous avez oublié de vous en fournir le mois précédent; mais le plutôt sera le mieux, pourvu que les rejettons (*shoots*) soient assez forts pour être plantés.

Transplantez vos fleurs *bienniales* et *perenniales* ou bisannuelles et vivaces à racines fibreuses semées au Printemps, comme : œillets, œillets-carnés, violiers, violiers de muraille, mauve-rose, chèvre-feuille de France, campanule de Cantorbery, scabieuse, campanule pyramidale, lychnis écarlate, rose du compagnon (*rose-campion*) ou *agrostemma*, digitale, primerose en arbre, valeriane de Grece, colombines ou ancholies, polyanthes, et quelques autres que vous devez avoir plantées dans les couches de la Pépiniere, et où elles doivent avoir assez de place pour croître jusqu'à la St. Michel, temps auquel vous les transplanterez dans les bordures ou plate-bandes du Parterre.

Tenez diligemment vos bordures purgées de toutes mauvaises herbes, de celles sur-tout qui montent promptement en graine; car si vous leur permettez de rester et de s'étendre, vous serez plusieurs années avant de pouvoir les extirper.

Recueillez les graines de vos fleurs à mesure qu'elles mûrissent, faites-les sécher à l'ombre, et gardez-les dans leurs capsules jusqu'à ce que la saison de les semer soit venue; mais laissez-les bien sécher avant que d'en faire usage, autrement elles moisiront dans la terre et dégénéreront en pourriture.

Coupez les tiges dont les fleurs commencent à se faner et à dépérir, et liez celles des grandes plantes que vous laissez pour fleurir, de crainte que le vent ne les brise ou ne les renverse.

Inoculez des rosiers, des jasmins, et autres curieuses plantes à fleurs, en arbre et en arbrisseaux, car ce mois-ci est la saison principale pour cet ouvrage.

Faites la tonte à vos haies, rognez vos bordures de buis, fauchez vos tapis de verdure, et passez cons-

tamment le roulloir dans toutes vos allées; sarclez surtout et enlevez les mauvaises herbes; ne souffrez pas leur voisinage dans cette saison, car elles monteront promptement en graine, et rempliront toutes vos promenades de leurs descendans.

Vos beaux œillets-carnés étant actuellement en fleurs, vous devez leur donner toute votre attention; et lorsque vous voyez qu'ils commencent à crever, ouvrez doucement la cosse ou l'enveloppe du côté opposé, afin qu'ils puissent fleurir également. Si vous manquez le moment de faire ce travail, les pétales ou feuilles de la fleur se rangeront toutes du côté de la crevasse, et votre œillet sera difforme. Préservez-les surtout des fourmis et des perce-oreilles, car si ces insectes pouvoient les atteindre, ils les détruiroient en peu de temps. Vous devez aussi couvrir ces fleurs avec des verres, des bassins, ou avec du papier huilé, pour les mettre à l'abri de l'humidité, et pour qu'elles ne soient pas brûlées par la chaleur du soleil. Mais dans tout ceci il faut apporter plus ou moins de diligence, et employer plus ou moins de soins à se conformer à la température de la saison, suivant que les personnes sont plus ou moins curieuses d'avoir des fleurs magnifiques. C'est pourquoi le soin et la conduite pour les beaux et superbes œillets-carnés, regardent moins ceux qui ont d'autre besogne plus pressante, que ceux qui s'en font une occupation particuliere et un amusement.

Vous pouvez à présent augmenter la famille du double lychnis écarlate, en plantant des *coupures* ou boutures tirées de la tige; chacune de ces *coupures* (*cuttings*) doit avoir trois ou quatre joints; mais vous n'en mettrez que deux ou trois dans la terre. Il faut les planter dans une planche ou bordure de terre fraîche et légere, et qui soit située à l'ombre, en observant de les rafraîchir avec de l'eau, suivant la sécheresse de la saison. Si vous prenez soin de les couvrir avec des verres, elles prendront plus sûrement racine.

Fournissez-vous, vers la fin du mois, de marcottes d'œillets, œillets-carnés, œillet de poëte, et autres qui aient déja pris racine. Vous les planterez, où dans des pots, ou dans des bordures d'une bonne terre fraîche, où vous pourrez les laisser jusqu'à ce que vous ayiez occasion de les replanter dans les endroits où elles doivent rester pour fleurir. Il ne faut pas les laisser trop longtemps reposer sur les vieilles racines, parce que si elles n'étoient pas saines, les marcottes participeroient bientôt à leur cor-

ruption. Mais lorsque vous les plantez, vous devez prendre soin de les arroser, et de les couvrir jusqu'à ce qu'elles aient pris racine. Quand vous coupez ces marcottes dans les vieilles racines, il faut tailler la partie de la tige qui en provient, précisément à l'endroit où elle a été fendue lorsque vous l'avez plantée, et il faut aussi tondre les feuilles.

Sur la fin du mois, semez quelques graines de fleurs annuelles dans des bordures chaudes, pour y passer l'Hyver, et pour qu'elles puissent fleurir de bonne-heure au Printemps prochain. Vous pouvez par cette méthode, obtenir de bonnes semences de plusieurs plantes, surtout de celles qui, semées seulement au Printemps, ne peuvent jamais mûrir leur graine dans ce climat, comme : le pois de senteur ou parfumé, l'aimable-sultan, *anastatica* ou la ressuscitante ou rose de Jerico, quelques sortes d'*orobus*, pied d'alouette double, violier annuel, nombril de Vénus, Xerantheme, jacée, avec quelques autres. Si celles-ci peuvent passer l'Hyver, non-seulement elles fleuriront de meilleure heure, mais elles auront plus d'embonpoint, elles seront plus belles, et produiront des fleurs en plus grande quantité. Celles qui portent des fleurs doubles seront aussi plus fournies, plus garnies que celles semées au Printemps. C'est pourquoi, quand l'Hyver s'annonce avec rigueur et avec sévérité, il faut absolument mettre à l'abri du froid celles qui sont de la plus tendre espece.

Vos auricules choisies doivent être à présent préservées des mauvaises herbes, et dépouillées de toutes leurs feuilles mortes. Ne souffrez pas que ces feuilles subsistent plus long-temps sur elles, car elles les feroient tomber dans le dépérissement ou en pourriture. Ne manquez pas non-plus de les placer dans une situation à l'ombre; mais que ce ne soit pas sous les arbres où elles recevroient les gouttes d'eau qui en découlent.

Les auricules de graine qui ont germé au Printemps dernier, demandent à présent que vous les transplantiez dans des pots ou dans des caisses remplies d'une terre riche que vous placerez à l'ombre dans quelque coin. Comme elles sont tendres et petites, elles doivent être conduites avec délicatesse et être arrosées avec précaution. Ayez soin surtout que les vers ne les poussent pas hors de terre, et que les limaçons et limaces, leurs ennemis, ne les dévorent pas.

Tenez vos allées et autres lieux de promenade du Désert, propres, nettes, dégagées de toute litiere et de toutes mauvaises herbes; taillez les arbres qui croissent dans un

ordre irrégulier, afin que votre désert soit embelli. Car c'est à présent que le désert et les allées sombres sont particuliérement fréquentées ; tenez-les donc bien proprement, et que rien ne s'y offre qui ne soit agréable.

Sortez de leurs couches chaudes, au commencement de ce mois, les plus tendres plantes annuelles, comme : amaranthes, *gomphrena*, *datura* à fleurs doubles, *Martynia*, mésembryantheme, double balzamine, et quelques autres. Vous devriez les placer à présent dans votre partere, et en garnir les bordures ou plate-bandes où croissent les fleurs de Printemps actuellement passées. Vos bordures, par cette succession, se trouveront également embellies pendant l'Eté et pendant le Printemps.

Plantes actuellement en fleurs dans le Jardin de plaisance.

Œillets-carnés (*carnations*), œillets, œillet de poëte, herbe à mulet du sieur Fairchild ou *hemionitis* (*Fairchild's-mule*), Robin en lambeaux double et simple, *hesperis* ou julienne, saule de France, berceau de vierge double et simple, *antirrhinum* ou mufle de veau, *linaria* de plusieurs sortes, centaurée de plusieurs especes, pois toujours vert, pois de senteur ou parfumé, pois de Tanger, *lathyrus* à fleurs bleues, *hieracium*, lys blanc, martagon écarlate, lys-asphodel ou lys du jour (*Day-lily*) ornithogale en épi, hellebore blanc à fleurs vertes et pourprées, *acconitum luteum*, *anthora*, acconite à larges fleurs bleues et blanches, acanthe, lavatere, scabieuse des Indes, houx de mer de quatre à cinq sortes, aimable-sultan, pavots de divers genres, campanule à feuilles de pêcher, miroir de Vénus, nombril de Vénus, *ptarmica* double, double matricaire, double camomille, *buphthalmum* de deux ou trois sortes, violier annuel, rose du compagnon double, pieds d'alouette, scrophulaire d'Espagne, Nigelle, deux sortes de soucis d'Afrique, lupins de plusieurs sortes, amaranthes, *gomphrena*, *capsicum* des Indes, Xerantheme, valerienne rouge de jardin, rose-trémiere ou rose-mauve, phlox de la Caroline, phlox en épis, fleurs de soleil de plusieurs sortes, herbe à l'araignée de Virginie, Lychnis écarlate, verges d'or de plusieurs sortes, soucis de France, balzamine femelle, merveille du Pérou, œillet de la Chine, quelques asters de l'espece hâtive, lychnis-nain, touffe de Candie, mauve de plusieurs genres, *nasturtium* des Indes de trois ou quatre sortes, chrysantheme, *ricinus* ou *palma christi*, chardon en globe ou globulaire de trois genres, campanule pyramidale, *limonium* de

de plusieurs genres, catananche *quorumdam*, catananche à fleurs jaunes, *Eupatorium*, grande centaurée de plusieurs sortes, statice *major*, *sida* de plusieurs especes, Adonis de trois genres, *glycine* ou réglisse, *inula* ou aulnée, astragale, baume des Moluques, *chelone* ou tortue rouge et blanche, blattaire, *polium* de montagne, *polium* de plusieurs autres sortes, dictamne du mont Syphilis, tabac de plusieurs especes, primerose en arbre (*tree-primrose*, giroflier ou clou de gerofle (*clove gilliflower*), saponaire double et simple, coronille herbacée, *heliotropium majus*, *trachelium umbellatum*, *eryngium*, monarde de deux ou trois sortes, *Achillæa* de plusieurs especes, dictamne de Crête, *cassida* ou toque de plusieurs sortes, *Lysimachia spicata*, soucis double, dracocephale de plusieurs especes, lotier ou pied d'oiseau (*bird's-foot*), *convolvulus* de plusieurs sortes, *apocynum* de deux ou trois genres, *Asclepias* à fleurs noires et à fleurs blanches, *alyssum*, *Sclarea* de plusieurs especes, *spigelia* ou l'œillet d'Inde, *mimulus*, *dianthera*, *parthenia*, *Dodartia* ou la Dodart, *conyza*, *cannacorus* du Nord de l'Amérique, *amethystæa*, *horminum*, cérinthe ou mélinet pourpre et jaune, santoline, *Rudbeckia* ou la Rudbec de trois ou quatre sortes, *silphium*, Ginseng, féves écarlates, fumeterre de Tanger, veronique, *Ruyschiana* de deux sortes, *fabago Belgarum*, héliantheme de plusieurs sortes, iris de Pocock, *anonis* de la Caroline, avec quelques autres.

Arbres et arbrisseaux de la dure espece ou de pleine terre actuellement en fleurs.

Plusieurs sortes de rosiers, genet d'Espagne, jasmin blanc, jasmin-nain jaune, *hypericum* des Canaries, *hypericum* puant en arbrisseau, grenadier double et simple, fleur à trompette de Virginie ou *Bignonia*, *agnus-castus* ou l'arbre chaste, ciste mâle de plusieurs sortes, ciste-ledon de plusieurs especes, *phlomis* ou sauge en arbre de plusieurs sortes, *oleaster*, quintefeuille en arbrisseau, *spiræa* à feuilles de sureau de marais, *althæa frutex*, fleur de la passion, *cytisus lunatus*, glycine de deux sortes, séné à vessie, chêvre-feuille de Hollande, chevre-feuille toujours vert, chêvre-feuille à longue floraison, chêvre-feuille tardif blanc, chêvre-feuille écarlate de Virginie, tulipier, sumach de Virginie, myrte à feuilles de sumach, *genista tinctoria*, *genistella*, *cytisus hirsutus*, sumach à feuilles d'orme, célastre, *spiræa* rouge, *itea*, *clethra*, *hydrangea*, *periploca*, *Bignonia* de deux ou trois especes, oignons de plusieurs sortes, *cytisus-glaber nigricans*, cytise de Tartarie, genet

blanc d'Espagne, mauve en arbre, absynthe en arbre, acacia épineux, *pavia*, indigo bâtard, *azedarach*, genet de Luques, framboisier à fleurs, *catalpa*, *Diervilla*, rosier musqué, *Kalmia*, bois de chien de Virginie, sassafras, *ceanotus*, houx *Dahoon* ou de la Caroline, laurier de Portugal, magnolier, houx, troëne, rosier de tous les mois, rosier sauvage d'Amérique, *guaiacana*, *myrica*, ou myrte à chandelles, *tamariscus* ou tamaris, clématite à fleurs bleues, *spartium triphyllum*, *cneorum* ou camélée, avec quelques autres.

Plantes médicinales actuellement propres au service.

Tormentile, sariette d'Hyver, *ros solis*, l'herbe à éternuer, *pulegium*, anchuse ou l'herbe aux blessures des paysans (*clowns-wound's-wort*) ou crapaudine, origan, herbe aux chats, mille-feuille ou *Achilea* ou saigne-nez (*nose-bleed*) menthe aigue ou en forme de lance (*spear-mint*) menthe poivrée, matricaire, mélilot, marrubier blanc et noir, lin de crapaux (*toad-flax*), sauge de vertu, sauge rouge, absynthe-sauge, sauge sauvage ou sauge des bois, lin de montagne, lys blanc, lys d'eau ou nénuphar, rue, poivrée, livêche ou ache de montagne, impératoire, molene (*mullem*), cresson pour la sciatique (*sciatica-cress*), véronique, fleurs de jasmin, hyssope, *sclarea* ou orvale, *oculus Christi*, millepertuis ou herbe de la Saint-Jean (*St. John's-woot*), *stæchas* ou lavande de France, tanésie, filipendule, euphraise ou l'œil-brillant (*eye-bright*), acanthe ou branche-ursine, lavande, aigremoine, *scordium*, verveine-mauve, mauve de marais, anet, arrête-bœuf, rue de chêvre, germandrée, thym, chicorée, basilic, chicotin (*orpine*) ou orpin ou *telephium*, calaminthe ou mélisse, campanule, œil-de-bœuf ou leucantheme, buglose à vipere ou *echium*, soucis, véronique, chêvre-feuille, lit de paille des Dames (*ladies-bedstraw*) ou *gallium*, cardiaque ou *cardiaca*, hyssope des haies, cloux de girofle, *centinopodium* ou trainasse, *symphytum*, cerises noires (*black-cherry*) sureau-nain, herbe à coton (*cud-weed*) ou *gnaphalium* ou immortelle, baies de mezereon, *épithyme* (*dodder*) ou cuscute, roquette de jardin, moutarde des haies, groseille, patience de fontaine (*water-dock*) mort aux poules (*hen-bane*) ou *hyoscyamus* ou jusquiame (1), mastic, cicutaire odorante (*sweet-cicili*), pourpier,

(1) *Hyoscyamos*, terme Grec qui signifie *féve de pourceau*, terme que les Latins ont adopté et qu'on prononçoit dans les siecles barbares, en changeant le *c* en *k*, *Hyoskiamus*, *Joskiamus*, d'où *jusquiame*.

framboises, serpolet ou la mere du thym (*mother of thyme*), mauve.

Ouvrage à faire dans le Jardin et dans les deux Serres.

Cueillez les fleurs d'orange qui sont trop serrées, trop près l'une de l'autre; et si vos orangers ont donné un nombre suffisant de fruits le mois précédent, vous ferez bien d'ôter toutes les fleurs nouvellement produites; car celles-ci étant venues trop tard pour la saison, les fruits qui leur succedent n'auroient pas le temps d'acquérir, avant l'Hyver, une grosseur considérable, et seroient en danger d'avorter et de tomber avant le Printemps. Quand vous remarquez que quelques fleurs du mois dernier se sont changées en fruit, vous devriez les arracher, et ne laisser que peu de fruits sur l'arbre, c'est-à-dire les fruits les mieux situés et qui proviennent de branches vigoureuses; car quand on laisse trop de fruits sur un arbre, on le rend foible, et le fruit manquant des alimens nécessaires, parvient rarement à une grosseur considérable, surtout quand l'arbre est en caisse ou en pot; et si les branches sur lesquelles le fruit se nourrit sont foibles ou débiles, le fruit se réduit ordinairement à rien.

Continuez de faire des *coupures* ou boutures pour ceux de vos arbres exotiques dont vous avez besoin d'augmenter le nombre, supposé que vous ne l'ayiez pas fait dans les mois précédents. La meilleure maniere de planter par rejettons ou par *coupures* dans cette saison, c'est de préparer une couche de terre légere et riche, dans laquelle vous mettrez les rejettons tout près les uns des autres; puis vous la couvrirez en berceau avec des cerceaux, et vous mettrez immédiatement sur la couche du papier huilé, afin de mettre à l'ombre vos jeunes plants dans les temps de chaleur, en observant de les arroser en plein lorsqu'il est nécessaire. Mais découvrez-les tous les soirs, et laissez-les recevoir la rosée, car elle leur sera très-favorable. Cependant ceci ne doit se pratiquer qu'à l'égard des especes d'arbres qui ne sont pas fort tendres, car les plantes de couche chaude excessivement tendres, demandent à reposer dans un lit d'une chaleur modérée, pour les faciliter à prendre racine, sur-tout les plantes succulentes, comme: cierges, Euphorbes, melon-chardon, et quelques sortes de cotyledons, &c.; mais toutes les especes de *geranium*, myrtes, seneçons, arctotides, *apocynum* dur, mélianthe, ozeille en arbre, *leonurus* ou queue de lion, sauge en arbre d'Afrique, phlomis, *Hermania*, arbre d'ambre, et autres arbrisseaux du Cap de Bonne-Espé-

rance, prendront beaucoup mieux racine dans un lit composé d'une terre riche, que s'ils étoient plantés en couche chaude.

Changez les plantes exotiques qui vous sont provenues de graine au Printemps, et mettez-les chacune dans des pots séparés; changez aussi de pots et donnez-en de plus larges à celles que vous avez transplantées dans le mois de Mai. Cependant, à moins que ces dernieres ne soient du nombre de celles qui croissent promptement, vous pouvez vous dispenser de ce travail; il vaut mieux alors que leurs racines soient limitées, et en les changeant de pots, vous nuiriez à leur accroissement. Plongez celles qui sont de la tendre espece dans une couche de tan, en prenant soin de les arroser et de les couvrir de verres jusqu'à ce qu'elles aient pris racine; ensuite de quoi vous leur dispenserez et l'air et l'eau, conformément à la chaleur du temps.

Lavez et nettoyez les feuilles et les tendres rejettons de vos plus belles exotiques, ôtez-leur la poussiere et l'ordure, et empêchez les insectes de les approcher: deux fléaux ordinairement à craindre pour elles dans cette saison, et dont elles ne sont que trop souvent la victime, surtout celles qui sont dans les couches de tan. Si vous n'en ôtez pas l'ordure à temps, et si vous n'en éloignez pas promptement les insectes, vous verrez bien-tôt que toutes vos autres plantes de serre chaude en seront tellement infectées que vous vous repentirez d'avoir négligé ce travail; d'ailleurs, vos plantes en paroissent moins belles, et leur développement en est retardé.

Dans les temps chauds, donnez à vos tendres exotiques autant d'air qu'il est possible, surtout quand le vent n'est pas fort changeant. Vers le milieu du jour, il seroit à propos de couvrir les fenêtres de la Serre chaude quand elles se trouvent près des couches où reposent vos plantes, autrement la violence du soleil desséchera la terre de vos pots trop promptement. Cette coutume devroit aussi s'observer dans les petites Serres chaudes, où les fenêtres sont tout près des plantes. Mais ce travail n'est pas nécessaire dans les grandes serres chaudes, spacieuses, aërées, et où les fenêtres se trouvent toujours à une grande distance des plantes; pourvu cependant qu'on ait la précaution de les tenir ouvertes, afin d'admettre une portion d'air suffisante.

Remuez le tan des couches dont la chaleur commence à décliner, et ajoutez-y de nouvelle écorce afin d'en renouveller la chaleur, de la prolonger, et de la faire durer plus long temps. En même-temps, chan-

gez de pots les plantes dont vous aviez limité ou circonscrit les racines, et qui demandent à passer dans des pots plus larges.

Vos ananas mûriront très-promptement si la saison est chaude ; c'est pourquoi, dès que vous en avez coupé le fruit, prenez les pots qui contiennent les vieilles racines, et plongez-les dans une couche chaude, afin de forcer les *suceurs* à reprendre d'assez bonne-heure et à pousser avant l'Hyver. Pour parvenir à ce degré, il faudroit accourcir leurs larges feuilles, et arracher les petites ou celles de dessous, afin de donner aux *suceurs* un moyen facile de paroître promptement.

Il faut à présent changer vos plants d'ananas qui doivent donner du fruit dans la saison prochaine, et qui ont jetté racine ; il faut les faire passer dans les pots où ils doivent rester à demeure. En vous y prenant de bonne-heure, vos ananas auront le temps de produire de bonnes racines avant l'Hyver, car quand ils n'en remplissent pas les pots avant le Printemps, rarement portent-ils de beaux fruits. Ayez soin d'entretenir dans une bonne température de chaleur les couches de tan dans lesquelles ils sont placés pour produire l'année suivante. Mais observez surtout de les laisser jouir d'une bonne portion d'air toutes les fois que le temps est favorable.

Faites des marcottes et des boutures de jasmin d'Espagne, d'Arabie, et des Açores, ainsi que des fleurs de la passion qui sont de la tendre espece, lesquelles prendront plus aisément racine, si vous les tirez des tendres joints de nouveaux rejettons, qu'en vous servant des vieilles racines de l'année précédente. Vous plongerez les pots dans une couche chaude, surtout ceux qui contiennent les tendres especes, sans quoi vos nouveaux plants ne réussiront pas.

Recueillez toutes les graines de vos exotiques à mesure qu'elles mûrissent, et étendez-les sur du papier pour qu'elles puissent se sécher et se durcir. Ensuite de quoi vous les garderez soigneusement renfermées dans leurs capsules, jusqu'à ce que la saison de les semer soit venue.

Celles de vos tendres annuelles qui sont en état de soutenir le grand air, doivent à présent quitter leurs couches chaudes et passer dans une situation à l'ombre ; car elles y monteront en graine beaucoup plutôt que si vous les laissiez toujours reposer dans leurs lits.

Lorsque quelques-unes de vos tendres plantes de Serre chaude sont infestées ou tourmentées par les insectes, ou lorsque leurs feuilles ont ramassé de l'ordure, lavez-les soigneusement et exposez-les au grand air dans une situation chaude et qui

soit à l'abri des vents violents, et soyez sûr que vous leur rendrez un grand service. Si les insectes y ont porté l'infection, nettoyez-les avec une eau dans laquelle vous aurez infusé de vieilles tiges de tabac. Rien n'est plus efficace pour détruire entiérement les insectes, surtout si les plantes sont saines, et si vous savez vous servir de cette infusion. Ouvrez chaque jour dans les temps chauds, les fenêtres de votre Serre, car dans cette saison, les plantes transpirent avec liberté. Si au contraire vous tenez vos fenêtres trop bien fermées, vos plantes auront mauvaise apparence, leurs feuilles changeront bientôt de couleur, et la corruption ne tardera pas à les attaquer.

Plantes actuellement en fleurs dans la Serre verte ou Serre d'orangerie, dans le Jardin, et dans la Serre chaude.

Orangers, limoniers, citroniers, tilleuls, *gramen sylvaticum* ou *shadock*, myrthes de plusieurs sortes, *Amomum Plinii*, *barba-jovis* ou l'arbuste argenté (*silver-bush*), *cistus halimi folio*, ciste-ledon de trois ou quatre especes, ciste-mâle de plusieurs genres, jasmin d'Espagne, *geranium* de plusieurs sortes, scabieuse en arbre de deux sortes, jasmin jaune des Indes, jasmin des Açores, *lantana* à feuilles de houx, jasmin de *Warner* ou jasmin du Cap, jasmin d'Arabie, *colutea Æthiopica*, *Asclepias* de plusieurs sortes, raiponse ou fleur cardinale, *cassia* de plusieurs especes, *mimosa* de divers genres, *Grævia*, sensitive ou l'humble plante de diverses sortes, arbre de corail, *lotus argentea Cretica*, *lotus hæmorrhoidalis*, *anonis* de trois ou quatre sortes, fleurs de la passion de plusieurs genres, arbre à café, genet blanc d'Espagne, *fabago* à fruit rond et oblong, *fabago* à fruit ailé, *Wackendorfia*, othonne de deux ou trois sortes, *phillyrea* du Cap, oléandre double, oléandre rouge et blanc, oléandre odorant, *stapelea* de trois sortes, mesembryantheme de plusieurs sortes, cierge-rampant, grand cierge érigé, *hibiscus* de plusieurs sortes, cotyledons de divers genres, *ricinus* ou *palma Christi* de diverses sortes, *papaya*, *jatropha* ou noix-médicinale commune et de France, graine de persil, plante à coton, *basella*, *hæmanthus Colchici foliis*, *nasturtium* double des Indes, millepertuis ou herbe de la St. Jean de Minorque, polygale en arbrisseau, digitale acanthoïde, héliotrope de plusieurs sortes, *gnaphalium*, soucis du Cap à feuilles de chiendent, soucis du Cap en arbrisseau, aster à branches d'Afrique en arbrisseau avec des fleurs bleues, *lantana* de cinq ou six sortes, *phalangium*, *crinum* d'Afrique

bleu, olivier, *tetragonocarpos*, *rhamnus*, *lycium*, pervenche d'Inde en arbrisseau, sauge d'Afrique à fleurs bleues, *lentiscus*, aloës de plusieurs sortes, *Yucca*, roseau fleuri des Indes, lys superbe, *Turnera*, *adhatoda* de deux sortes, *momordica*, melon-chardon, *quamoclit* ou lizeron écarlate, Tamarin, arbre d'ambre, diosma de trois ou quatre sortes, ozeille en arbre, lys jacobée, *phytolacca Mexicana*, *phytolacca Malabarica*, célastre de deux sortes, absynthe en arbre, *Bermudiana palmæ folio*, *Plumeria*, *hedysarum*, *Amaryllis*, asphodel du Cap à larges feuilles, *pancratium* de trois sortes, *crinum*, *iris uvaria*, *Rauvolfia*, *Piercea*, *Martynia* de trois sortes, *Johnsonia*, *phyllanthus*, *spigelia*, *Chironia*, *agnus castus* de la Chine, *crotolaria*, *Waltheria*, pied de veau grimpant (*climbing-dragon*), *saururus*, *costus*, *Maranta*, *Kempferia*, *Clutia*, dentelaire de Ceylan, *lotus* à fleurs noires, *Ruellia* de deux ou trois sortes, solanum de divers genres, physalis de plusieurs sortes, *stramonium* double, *Malpighia*, *Maurocenia*, Alcée d'Afrique en arbrisseau, tabac *perennial* ou vivace, campanule œil de bœuf des Canaries (*ox-eye Daisy*) ou leucantheme ou camomille, *Doria* d'Afrique à feuilles d'arroche, *chrysocoma* de deux ou trois genres, *bupleurum arborescens*, caprier, *crassula*, *anthericum*, *passerina* d'Afrique, *lavatera Africana frutescens*, *Royenia*, héliotrope du Pérou en arbrisseau, *phytolacca* du Pérou en arbrisseau, d'*Ayena*, *Ternatea*, *Kleinia* de deux ou trois sortes, avec quelques autres.



Juillet.

AOUST.

Ouvrage à faire dans le Potager.

Au commencement du mois, semez des oignons afin d'en fournir les tables de bonne-heure au Printemps, pour salades, soupes, &c.; et de crainte que l'Hyver ne soit sévere, il seroit à propos de semer en même-temps quelques oignons du pays de Galles, parce que ceux-ci soutiendront le plus grand froid, tandis que la plupart des oignons de l'espece commune seront détruits. Il est vrai que les oignons de Galles ont une odeur plus forte que les oignons communs; et c'est la raison pourquoi ils ne sont pas si estimés.

Semez des épinards, si vous voulez en avoir pendant l'Hyver et au Printemps; la meilleure sorte pour résister au froid est celle qui a la graine épineuse ou armée de pointes, et que la plupart des gens sement dans cette saison, parce qu'elle est plus dure que celle qui a les feuilles rondes. L'épinard à feuilles rondes se divise en deux ou trois especes, qui ne different que par la largeur des feuilles. Mais l'épinard que les Jardiniers appellent *épinards - Burdock*, est l'espece la plus belle et la meilleure.

Vers le dix ou le vingt de ce mois, semez de la graine de choux hâtifs de *Battersée* et d'*York-Shire.* Quand on la seme de bonne-heure et que les Hyvers sont doux, elle monte presque toujours en graine au Printemps. Mais si vous la semez plus tard que le vingt de ce mois, les jeunes plants n'auront pas la force de soutenir le froid, ou ils ne viendront pas de si bonne-heure, supposé qu'ils aient pû y résister, que ceux que vous aurez semés à l'époque que je vous ai désignée.

Le vingt et un ou le vingt-trois de ce mois, semez de la graine de choux-fleurs pour premiere récolte, et pour repiquer sous cloche, ou semez-la dans des ados et autres expositions au Sud le long des murs, où vous les laisserez à demeure. Il en faudroit semer encore vers le vingt-six pour seconde récolte, et pour replanter sous chassis où vos jeunes plants resteront pendant l'Hyver. Car il arrive souvent, quand les saisons sont douces, que plusieurs plants des premiers semis montent en graine au Printemps. Vous voyez par-là que quatre ou cinq jours de différence dans les semailles forment une grande différence,

rence, et causent dans les plantes une disproportion prodigieuse. C'est pourquoi il est nécessaire de vous assurer d'un second supplément, dans le cas que la premiere récolte vous manquât, sans quoi vous vous trouveriez dans un grand embarras. Outre cela, votre second semis ne produira ses fleurs que lorsque le premier sera passé; en sorte que vous vous trouverez en état de fournir au service de la table beaucoup plus long-temps, surtout si les graines dont vous vous serez servi, dans cette seconde récolte, sont de l'espece tardive de choux-fleurs.

Vers le milieu ou sur la fin du mois, semez quelques laitues pommées, de la commune et de la brune de Hollande, que vous repiquerez sous chassis pour venir de bonne-heure au Printemps. Vous en pourrez replanter une partie dans des bordures chaudes et bien exposées, sans avoir besoin de les couvrir, et où elles passeront l'Hyver, supposé qu'il ne s'annonce pas avec rigueur. Vous pouvez semer aussi quelques laitues cosses et laitues de Cilicie, que vous repiquerez également en bordures chaudes, le long des murs, des palissades, et près des haies; et si l'Hyver est doux vous pourrez vous dispenser de leur donner aucune couverture. Cependant vous ne feriez pas mal d'en replanter quelques-unes sous chassis, de crainte que celles qui seroient en pleine terre ne vous manquassent, et ne fussent tuées par l'impitoyable Hyver, dont la rigueur n'épargne rien. Quand le Printemps sera venu, vous les repiquerez sur bordures; et vous verrez qu'elles seront propres de bonne-heure au service pour la saison suivante, et avant que celles que vous auriez retirées des bordures ou des chassis, fussent en état de vous servir. Mais ne les plantez pas trop près les unes des autres, ni trop près des murs, car rien ne les affoiblit plus que d'être trop voisines des murs, des haies, et des palissades.

Quand le temps sera humide, c'est le moment de transplanter des endives et du céleri pour blanchir; lavez-les bien auparavant, afin que la terre s'attache plus aisément aux racines; et lorsque le temps est sec, arrosez-les jusqu'à ce que les racines soient bien prises.

Transplantez à présent, pour supplémeut d'Automne, quelques-unes des laitues semées le mois précédent; mettez-les dans une situation chaude, de crainte que les froids qui arrivent souvent de bonne-heure en Octobre, ne leur portent dommage, et arrosez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris racine.

Vers les derniers jours du mois, semez plusieurs sortes de graines, de celles qui demeurent long-temps

en terre et qui, semées au Printemps, avortent le plus souvent, comme: chervis, angelique, liveche ou ache de montagne, impératoire ou benjoin, cochléaria ou l'herbe au scorbut, fenouil, *Alexandre* (*Alexanders*) ou persil de Macédoine, séseli odorant, mâche ou valérianelle, et quelques autres qui réussissent toujours mieux semées dans cette saison que lorsqu'on les seme au Printemps.

Sarclez soigneusement vos planches de choux-cabus semés le mois dernier; et si vous vous appercevez qu'ils croissent trop épais, transplantez-en une partie dans quelque autre planche, afin que ceux qui restent puissent avoir lieu de s'étendre.

Coupez les branches de la plupart de vos plantes aromatiques dont les fleurs sont passées, comme: lavande, romarin, sariette, hyssope, &c., afin qu'elles puissent donner de nouveaux montans avant l'Hyver. Mais ne prenez pas pour faire ce travail un temps fort chaud, car il détruiroit vos plantes, ainsi que cela est arrivé plusieurs fois, surtout si les branches qui ont porté les fleurs étoient coupées de trop près, et s'il regnoit une sécheresse.

Tirez de terre vos oignons, ails, rocambole et échalotte, lorsque vous voyez que leurs feuilles commencent à tomber et à se flétrir. Ensuite étendez-les, en les séparant, dans un endroit bien aëré où elles puissent se sécher, avant que vous les employiez pour le service d'Hyver.

Dans un temps sec, buttez les céleris qui sont déja forts, et prenez bien garde d'engager la terre dans le cœur de la plante, car cela ne manqueroit pas de la faire tomber en pourriture. Liez aussi pour blanchir, les endives qui sont dans leur plein accroissement, ou couvrez-les avec des planches ou avec des tuiles. Ceci ne doit également se faire que lorsque les feuilles sont parfaitement séches, sans quoi il seroit dangereux que la pourriture ne les attaquât.

Les artichaux plantés à demeure dans le Printemps dernier vont bientôt montrer leur fruit. C'est pourquoi tous les petits *suceurs* qui partent des côtés de la tige doivent être coupés ou arrachés; car si vous les laissez subsister, ce ne sera qu'aux dépens du principal fruit. Il faut aussi les sarcler et éloigner de leur voisinage toutes mauvaises herbes, surtout les grosses plantes sauvages.

Transplantez vos brocolis, supposé que vous ayiez oublié de le faire le mois précédent, pour rester à demeure dans les endroits où ils doivent fleurir, en observant de les arroser en plein jusqu'à ce qu'ils

aient pris racine. Vous devriez les repiquer dans des sillons ou rayons éloignés l'un de l'autre de deux pieds ou d'un pied et demi, et laisser entre chaque plant un pied et demi de distance.

Transplantez aussi quelques choux de Savoie pour venir tard au Printemps, car lorsque l'Hyver est sévere, ils ne croissent ni ne pomment aussi bien; mais dans les Hyvers doux ils réussissent souvent, et viennent tard au Printemps.

Prenez soin de tenir vos melons à l'abri d'une humidité trop grande: ce qui fait souvent que la plante dépérit avant que le fruit soit mûr, surtout le *Cantaloup* et quelques autres especes rares et curieuses, avides d'humidité. Si vous les gouvernez donc par la méthode commune, attendez-vous à les voir dépérir pour la plupart, avant que le fruit ait atteint le degré de maturité, et soyez sûr que le fruit ne sera d'aucune valeur.

Sarclez avec soin vos plants d'asperges, car ils vont pousser de nouveaux rejettons dans cette saison. Or ces rejettons ou ces nouveaux montans seront beaucoup plus forts, si vous en écartez les mauvaises herbes et autres plantes nuisibles, que si vous les souffrez à leur voisinage.

Les planches qui contiennent vos récoltes ou provisions d'Hyver, telles que: panais, poireaux, bettes, choux, &c. doivent être constamment sarclées; car si vous permettez aux mauvaises herbes d'y établir leur domicile, vos plants en souffriront. D'ailleurs, ces plantes sauvages auront dans cette saison promptement jetté et répandu leurs graines; la terre sera bientôt couverte de leur génération, et vous serez plusieurs années obligé de travailler sans pouvoir les déraciner.

Vos fumiers et autres engrais divers exigent le même travail; ôtez-en scrupuleusement toute plante sauvage, sur-tout le *chenopodium* ou pied d'oie et la morelle, plantes à présent fort communes sur tous les tas de fumier. Si vous négligez ce travail, il arrivera qu'en versant votre fumier dans le Jardin vous y verserez également les mauvaises graines dont il est rempli, lesquelles se mêleront à votre terrein, et le couvriront bientôt de leur génération féconde. C'est pourquoi il est d'une nécessité absolue d'arracher ces mauvaises herbes, d'en faire un tas que vous abandonnerez à la corruption loin du Jardin, ou que vous ferez sécher et brûler. Si vous ne faites que de les houer ou de les déraciner, et que vous les laissiez reposer sur le fumier, comme cela se pratique par la plupart des Jardiniers, les graines ne laisseront pas

de mûrir dans l'endroit où elles sont déposées, et vous deviendront aussi pernicieuses et aussi nuisibles que si vous leur aviez permis d'acquérir une parfaite maturité.

Plantez dans ce mois des boutures de racines séparées ou de pieds-éclatés de sauge, de romarin, *stæchas*, lavande, mastic, et autres plantes aromatiques, supposé que vous ayiez oublié de le faire au Printemps. Mais ces plantes ne seront pas si fortes, si vigoureuses, et ne seront pas si en état de résister au froid de l'Hyver suivant que celles plantées au Printemps. C'est pourquoi vous devez les mettre à l'abri du froid, si vous voyez que l'Hyver s'annonce avec sévérité.

Coupez toutes vos herbes qui sont actuellement en fleurs, soit pour les passer à la distillation, soit pour les sécher, afin de vous en servir pendant l'Hyver. Mais en faisant ce travail, ayez soin qu'elles soient bien séches, et laissez-les pendantes dans un endroit sec et à l'ombre; car si vous les faites sécher au soleil, elles se racourciront, deviendront noires, et ne seront d'aucune valeur.

Continuez à semer chaque semaine des graines de cresson, de raves, turneps, radix, moutarde, et autres herbes de salade, afin que les tables n'en soient point dépourvues; car dans cette saison, ces herbages deviennent trop larges et tros forts pour s'en servir.

Recueillez toutes sortes de graines de plantes potageres actuellement mûres; étendez-les sur des nattes ou paillassons pour y sécher; puis vous les battrez ou les frotterez l'une contre l'autre pour les faire sortir de leurs capsules, et les tiendrez suspendues dans un endroit sec et aëré, jusqu'à ce que la saison vienne d'en faire usage.

La graine de radix actuellement en boutons, doit être veillée, afin d'empêcher les oiseaux de la dévorer: ce qu'ils ne manqueront pas de faire en fort peu de temps si vous ne prenez soin de les écarter.

Semez des turneps pour derniere récolte; travail qu'il vous est aisé de faire en tout temps, pourvu que ce soit avant le vingtieme de ce mois; car si vous les semez plus tard, rarement ils pomment bien, surtout quand les Automnes sont froides.

Buttez votre *finochium* qui vient d'acquérir toute sa grosseur, afin de le blanchir et de le rendre propre au service. Continuez aussi de transplanter vos céleris par rayons (*drills*), afin d'en avoir pour la table une succession permanente durant la saison.

Les épinards que vous avez semés à la fin du mois dernier pour le service d'Hyver, sont à présent propres à recevoir la *houe*, ouvrage

que vous ne devez faire que dans un temps sec, afin que les mauvaises herbes dont la racine aura été tranchée puissent être entiérement détruites; tandis que si vous prenez un temps humide, elles reprendront racine, et vous obligeront à un nouveau travail. Actuellement l'épinard doit être coupé lorsqu'il croît trop serré, et il ne faut pas qu'il y ait moins de trois pouces d'intervalle entre chaque plant, afin que cette plante potagere puisse avoir de l'espace pour s'étendre, et pour produire de larges feuilles qui font tout le prix et toute la bonté de l'épinard d'Hyver.

Productions du Jardin Potager.

Choux, haricots, pois de plusieurs sortes, artichaux, féves de jardin, carottes, laitues de plusieurs especes, *finochium* ou fenouil, céleri, *turneps* ou navets, concombres, melons, oignons, pourpier, toutes sortes de jeunes salades, quelque choux-fleurs tardifs, endives, ozeille, baume, pimprenelle, soucis, bettes et poirées, épinards, patates ou pommes de terre, mousserons, tomates ou pommes d'amour, basilic, thym, sariette, marjolaine, orvale, menthe, sauge, romarin, lavande, hyssope, *capsicum* pour confire, concombres pour cornichons, persil à grandes racines, fenouil, aneth, montants de choux, cardes et cardons, pois-chiche, radix, scorsonaire, cochlearia, *nasturtium Indicum*, des fleurs pour la salade, comme: capucines, &c., et des graines pour confire, citrouille, courge, potiron, panais, et quelques autres sortes.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruit et dans la Vigne.

Veillez soigneusement sur vos arbres fruitiers qui sont le long des murs ou en espaliers, et détruisez les limaçons et autres vermines qui se plaisent à ronger vos plus beaux fruits. N'épargnez pas surtout les mesanges et les moineaux, écartez-les, et les empêchez de piquer vos plus belles poires, vos figues et vos raisins à mesure qu'ils mûrissent. Attachez aussi des phioles, supposé que vous ne l'ayiez pas fait le mois précédent, pleines d'eau de miel, en divers endroits de vos arbres, pour détruire les guêpes et les frelons qui viendront se noyer en cherchant à boire de la liqueur perfide. Il faudroit placer ces phioles avant que le fruit fut mûr, parce que les guêpes et les mouches sont moins excitées à entrer dans la bouteille dès qu'elles ont tâté du fruit dans sa maturité. Ce n'est qu'en vous y prenant de bonne-heure que vous pourrez, en adoptant cette méthode, conserver vos fruits.

Si quelques-unes de vos branches

palissées poussent en avant, ou si le vent les a dérangées, remettez-les en ordre et dans leur position naturelle, et sachez les arranger de telle maniere que le fruit ne soit point privé de la jouissance du soleil. Mais gardez-vous bien d'arracher les feuilles, ainsi que quelques personnes malavisées le pratiquent, car vous exposeriez trop le fruit à l'ardeur du soleil : ce qui le rendroit dur et l'empêcheroit de mûrir comme il faut, surtout si vous les arrachiez long-temps avant que le fruit commençât d'entrer en maturité.

Vos vignes de pleine terre, et vos vignes de muraille, doivent à présent être passées en revue pour la derniere fois. Coupez toutes les branches trainantes produites nouvellement, liez celles qui se sont détachées, et remettez-les en place. Que rien surtout n'empêche le fruit, actuellement en pleine grosseur, de profiter du bénéfice de l'air et du soleil. Ayez soin de tenir la terre entre les ceps et les rayons, exempte de la contagion des mauvaises herbes, afin que le soleil puisse aisément enlever l'humidité chaque jour, et que la réflection de la chaleur soit plus grande pour mûrir le fruit.

Déliez les boutures de vos arbres fruitiers inoculés le mois dernier, autrement leur bandage offensera ou *pincera* l'écorce du tronc ou du sauvageon, et empêchera vos arbres de croître également dans la partie où la bouture se trouve engagée. Observez aussi de trancher tous les jets et rejettons qui sont à la partie basse du tronc, et de tenir le terrein près des racines exempt du voisinage de toutes mauvaises herbes.

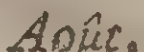
Fruits de la saison.

Pommes : Le *Coùstin* blanc d'Eté, la Pomme-Marguerite, la *codlinne*, la pomme-poire d'Eté, le *pipin* ou la renette d'Eté, et quelques autres.

Poires : La jargonelle, la *Windsor*, la cuisse madame, l'orange-musquée, la grosse blanquette, blanquette musquée, blanquette longue, poire sans peau, le Robin-muscat, poire d'ambre, orange-verte, cassolette, poire de la Magdelene, gros oignonet, poire-rose, Bon-Chrétien d'Eté, caillot-rosat, petite rousselette, avec quelques autres de moindre prix.

Pêches : La Magdelene rouge, la Magdelene blanche, la *Newington* hâtive, la mignone, la pêche d'Italie, la *noblet*, la *Bellis*, violette-hâtive, la belle Chevreuse, l'admirable-hâtive, l'Albermale, la Nivette, la Montauban, la Royal-George, l'alberge-pourprée, la Chancelliere, la Bourdine, avec quelques autres.

Nectarines ou Pavies : La Romaine rouge, l'*Elruge*, la *Ne-*


Août.

winEton, le brugnon, l'Italienne, la *Murray*.

Prunes : Prune d'Orléans, perdrigon-blanc, perdrigon-violet, la rouge-impériale, la blanche-impériale ou *bonum magnum*, la royale, prune de *Chestun*, le drap-d'or, la Ste. Catherine, la Roche-Courbon, la Reine-Claude, appellée communément en Angleterre *Green-Gage* ou la Gage-verte, mirabelle, la prune-abricot, prune de Monsieur, Maître-Claude, le Royal-Dauphin, avec quelques autres.

Raisins : Le Juillet, le blanc à eau-sucrée, le *Cluster* noir ou le noirin à grains serrés, le Munier, le chasselas, le muscadin-blanc, le Frankendal-blanc, le noir à eau sucrée, le raisin d'Orléans.

Figues : La blanche-hâtive, la longue-bleue, la longue-blanche, l'ischia-noire, l'ischia brune ou chataigne, grosse ischia jaune, la verte à chair-blanche, la verte à chair-pourpre, la verte à chair-rouge, la Brunswic, la figue de Malte, la figue noire de Naples, la figue de Chypre.

Vous avez aussi : Avelines, noisettes, noix, mûres, fraises des Alpes, grosses groseilles vertes, *corinthes* ou petites groseilles rouges et blanches, la cerise noire, la cerise d'*Herefort*, l'ambre et la Morelle; puis des melons, et en serre chaude des ananas ou pommes de pin, et le *Musa* ou la bananne.

Ouvrage à faire dans la Pépiniere.

Au commencement de ce mois, vous devriez porter votre attention vers les arbres entés le mois dernier, et défaire leur bandage, de crainte que les boutures n'en soient trop resserrées; et lorsque vous appercevez des rejettons nouvellement produits au-dessous de la bouture, vous devez les couper ou les arracher. Examinez aussi vos arbres entés par bouture l'année précédente, ou greffés au Printemps, et tranchez toutes les petites branches ou rejettons qui ont poussés au-dessous de la bouture ou de la greffe, car si vous leur permettez de croître et de s'étendre, ils porteront préjudice à la greffe ou à la bouture.

Sarclez la terre entre vos arbres, arrachez-en avec soin toutes les mauvaises herbes, taillez vos arbres de toutes les sortes, arbres toujours verts, arbres fruitiers, arbrisseaux, et donnez-leur une forme qui réponde aux dispositions que vous en voulez faire. Mais ne tondez pas les tiges du tronc ou des sauvageons de trop près; car si vous ne leur laissez pas dans les côtés quelques jets et rejettons pour attirer la seve qui doit les fortifier, elles ne seront pas en état de soutenir leurs têtes.

Commencez, vers la fin du mois, à ouvrir la terre et à faire des tranchées dans les endroits où vous vous proposez de replanter en Automne des troncs de sauvageons, ou de jeunes arbres forestiers. Mettez la main à l'œuvre dès à présent, afin que la pluie puisse tremper la terre, l'attendrir et l'adoucir, avant que la saison de planter soit venue. Si votre terrein est rude, pénible et difficile, laissez subsister ler tranchées ou les sillons, pendant un mois ou six semaines sans y rien planter. Pendant cet intervalle, les mottes s'adouciront et deviendront plus aisées à briser.

Examinez attentivement vos jeunes plants d'arbres provenus de graines; voyez s'ils ne souffrent point de la sécheresse, ou s'ils ne sont point étouffés par les mauvaises herbes qui, dans cette saison, prennent tout-à-coup un accroissement considérable.

Ouvrage à faire dans le Jardin de plaisance.

Transplantez des marcottes d'œillets-carnés, d'œillets et œillets de poëte, lesquelles, dans cette saison, prendront bientôt racine, pourvu que vous les plantiez à temps. Ce choix de belles fleurs demande des pots pour les contenir; mais vous pouvez d'abord planter des marcottes dans de petits pots d'un sol la piece, remplis d'une terre fraîche et légere, que vous placerez à l'ombre jusqu'à ce que vos marcottes aient pris racine. Ensuite vous les mettrez dans une situation plus exposée et plus ouverte, où ils resteront jusqu'à la fin d'Octobre. Alors vous les placerez sous chassis de couche chaude, où vous les plongerez dans un lit de vieille écorce dont la chaleur est éteinte, auquel vous attacherez des cerceaux, afin que pendant l'Hyver ils soient à couvert et à l'abri des pluies, de la neige, et du froid. Mais lorsque le temps sera doux, vous leur ôterez la couverture, et les laisserez respirer l'air afin de les fortifier. Vous pourrez, en suivant cette méthode, garder vos œillets beaucoup mieux que si vous les plantiez d'abord dans des pots à demeure et pour fleurir; car ils peuvent prendre racine et subsister dans de très-petits pots et qui n'auroient que la sixieme partie de la circonférence des autres. Quand le Printemps viendra vous les déposerez et les ferez passer dans des pots plus larges avec la motte de terre attachée aux racines. Par ce moyen vous les garderez sains et saufs, et ils ne recevront aucune injure. Mais les œillets, œillets-carnés, œillets de poëte et autres que vous destinez à remplir et à orner les plates-bandes du parterre, doivent à présent être plantés dans les

 couches

couches de votre Pépiniere à fleurs, pour y rester jusqu'au milieu d'Octobre. Alors vous pourrez leur creuser une place dans les bordures ou plate-bandes de votre parterre, qu'elles iront embellir avec les autres fleurs; et vous observerez de les y transporter avec la motte de terre attachée aux racines.

Changez à présent de terre vos plus belles auricules, et faites-les passer dans une terre fraîche et riche; arrachez toutes les feuilles attaquées du blanc, et placez-les à l'ombre jusqu'à ce qu'elles aient repris racine. Ceci doit extrêmement fortifier vos jeunes plantes, et faire avancer leurs fleurs au Printemps suivant.

Vous êtes encore à temps de changer ou de transplanter les racines de vos iris bulbeuses, fritillaires, hyacinthes du Pérou, ainsi que celles de lys, de martagons, couronne-impériale, péonne, et iris-flambe, dont les feuilles sont actuellement mortes. Mais si vous attendez plus long-temps, la plupart de ces fleurs pousseront de nouvelles fibres; et il sera trop tard, surtout pour les lys-blancs qui poussent de bonne-heure de nouvelles feuilles. Rarement il arrive que cette époque passée, ces plantes donnent des fleurs dans la saison suivante.

Recueillez les graines de toutes sortes de fleurs à mesure qu'elles viennent à maturité, et étendez-les pour sécher au soleil. Ensuite de quoi vous les garderez dans leur enveloppe ou la capsule jusqu'au temps des semailles; car la graine de la plupart des plantes se conserve mieux dans les capsules que si on l'en faisoit sortir, en les battant ou en les frottant.

Transplantez vos polyanthes, vos primeroses et vos auricules de graine, en observant de les couvrir et de les arroser jusqu'à ce qu'ils aient pris racine. Il faut aussi durcir et affermir la terre près des racines, afin d'empêcher les vers de les pousser hors de terre. Quelques personnes, pour en éloigner les vers et pour prévenir leur dégât, font un lit de fumier froid bien battu et bien serré, sur lequel on met de la terre de trois à quatre pouces d'épaisseur; puis on y plante les auricules de graine. Ce fumier tient toujours les vers au-dessous des racines, et empêche la plante d'être jettée hors de terre. Au Printemps elle prend racine dans le fumier, se fortifie et devient belle.

Tranchez la tige des plantes qui ont donné leurs fleurs, et dont l'âge est caduc et décrépit. Liez aussi à de petits bâtons toutes les plantes élevées, hautes, érigées, et qui croissent encore, afin qu'elles puissent se soutenir, et pour empêcher que le vent ne les brisent, car il

regne souvent dans cette saison avec violence.

Quand le temps est sec, vous devez arroser en plein vos pots de plantes annuelles; autrement elles perdront bientôt toute leur beauté. Renfermez celles qui sont de la tendre espece ou de serre chaude, lorsque vous voyez que les nuits commencent à se rafraîchir et à devenir froides, afin qu'elles puissent perfectionner leur graine qui rarement mûrit bien dans les mauvaises saisons, supposé qu'on ne la protege pas contre l'inclémence de l'air; surtout le *stramonium* double, la double balzamine, le *Quamoclit*, et le *convolvulus* bleu-foncé, avec quelques autres de la tendre espece.

Commencez, vers la fin du mois, à préparer des couches pour y recevoir vos plus belles hyacinthes, tulipes et renoncules, afin que la terre ait le temps de se fixer et de s'égaliser avant de lui confier les racines; car si elle n'est partout également ferme, fixe, et égalisée, il s'y formera des trous ou des crevasses qui retiendront l'eau, et les racines qui seront en cet endroit recevront la corruption et tomberont en pourriture. Si ces couches ont trois pieds d'épaisseur, et que le fond soit garni d'un fumier de vache bien consommé ou de vieille écorce de tanneurs, les fibres des racines reprendront au Printemps; et comme elles recevront beaucoup d'alimens, elles produiront des fleurs de la plus belle qualité. Mais la terre dont ces lits sont composés, ne devroit pas être criblée trop fin; il faut seulement en ôter les plus larges pierres et bien briser les mottes, car quand la terre est trop fine, elle est aussi très-disposée à se resserrer pendant l'Hyver.

Préservez des mauvaises herbes toutes les pieces de votre parterre; ne souffrez pas qu'elles y fassent leur séjour, car elles monteront promptement en graine, dont elles infesteront tellement votre jardin que vous serez plusieurs années sans pouvoir les déraciner.

Vous pouvez semer à présent des graines d'anemones, de pulsatilles, renoncules, *crocus*, fritillaires, hyacinthes, tulipes, narcisses, cyclamens, iris, auricules, lys, martagons, polyanthes, &c., dans des pots ou dans des caisses que vous remplirez d'une terre riche et légere, en observant de ne pas couvrir de trop de terre les graines légeres et clair-semées, car elles tomberoient en pourriture si elles étoient trop enfoncées, surtout les renoncules, pulsatilles, anemones, auricules, polyanthes, et fritillaires; mais les graines moins légeres et plus épaisses, peuvent recevoir plus de terre pour les couvrir. Ces pots et ces caisses doivent être placés

dans des endroits exposés au soleil du matin, et où vos graines puissent éprouver l'influence de ses rayons jusqu'à dix ou onze heures. Il ne faut pas les laisser pendant cette saison à la chaleur du midi, car elles ne réussiroient pas. Il ne faut pas non-plus les laisser manquer d'eau; ne leur en donnez que doucement, et non beaucoup à la fois, de crainte qu'une trop grande quantité ne les entraînât hors de la caisse, ou ne les fît surnager.

Vous pouvez aussi semer présentement les graines de plusieurs genres de fleurs annuelles, dans des bordures ou plate-bandes chaudes, pour y passer l'Hyver. Si vous les semez à présent, elles fleuriront de bonne-heure au Printemps suivant, elles seront plus fortes, plus vigoureuses, et produiront une plus grande quantité de fleurs que celles semées au Printemps, et leurs graines en général mûrissent beaucoup mieux. Ces genres divers sont : les pois de senteur ou les pois parfumés, le nombril de Vénus, le violier des Dames ou Julienne, l'attrape-mouche de Lobel, Xerantheme, l'aimable-Sultan, cérinthes de trois ou quatre sortes, *myosotis*, chrysanthemes, adonis, *Meadia*, pois du Cap-Horn, scabieuse des Indes, et la plupart des plantes ombelliferes.

Rien ne vous empêche à présent d'étendre la famille de plusieurs fleurs, comme : lychnis écarlate double, rose-campion ou rose du compagnon double, roquette double, gentianelle, Robin en lambeaux double, bouton de bachelier ou lychnis rouge et blanc, attrape-mouche double, *leonurus* ou queue-de lion du Canada, en séparant et partageant les racines. Mais ces *partitions* ou boutures doivent être plantées dans des bordures à l'ombre, ou bien il faut les couvrir de nattes ou de paillassons fort épais dans les jours chauds, et ne pas manquer de les arroser constamment, jusqu'à ce qu'elles aient pris racines. Elles vous donneront de fort bons plants (pourvu qu'elles soient soigneusement arrosées), au commencement ou vers le milieu d'Octobre, temps auquel vous les replanterez dans des pots ou dans les plates-bandes du parterre, où elles fleuriront la saison suivante.

C'est à présent que vous devez mettre tous vos soins à tenir propre et net votre parterre; quand le temps est humide, fauchez l'herbe, roulez-la, et tondez-la, afin de la rendre plus belle. Ecartez de vos allées de gravier toutes mauvaises herbes, et passez sur le gravier constamment le roulloir. Comme les feuilles des arbres commencent déja à tomber, ramassez-les exactement chaque

jour, afin que l'œil se promene agréablement partout et ne trouve rien qui ne puisse le charmer.

Plantes actuellement en fleurs dans le Jardin de plaisir ou le Parterre.

Quelques œillets carnés, l'œillet appellé la dame fardée (*painted-lady*), l'œillet nommé tête de vieillard (*old's man head*), balzamine femelle, merveille du Pérou, amaranthes, *gomphrena*, plusieurs sortes d'*asters*, verges d'or de plusieurs genres, fleur-cardinale bleue et écarlate, campanules de plusieurs sortes, rose-trémiere ou mauve-rose, *Colchicum* de Chio, cyclamens d'Automne, grand *convolvulus* de plusieurs sortes, Adonis, miroir de Vénus, nombril de Vénus, soucis d'Afrique, *Bastilia* ou le souci de France, aimable-sultan, scabieuse des Indes, nigelle, touffe de Candie, *apocynum*, pois de senteur, pois de Tanger, pois toujours verd, fleurs de soleil de plusieurs genres, lavateres, mauves de plusieurs sortes, linaires, centaurée, *Ketmia vesicaria* de quatre genres, *stramonium*, tubereuses, *sclarea*, *geranium*, lychnis, violiers, *blattaria lutea*, *ptarmica* double, Xerantheme, trois ou quatre sortes de soucis du Cap de Bonne-Espérance, *onagra*, *lysimachia*, véronique, hyacinthe d'Automne, chardon en globe ou globulaire, violier des dames ou Julienne, *nasturtium* des Indes, herbe à mulet de *fairchild* ou *hemionitis* (*fairchild's-mule*), herbe à l'araignée de Virginie, catananche *quorumdam*, catananche *flore luteo*, *elichrysum* d'Amérique, *stæchas citrina*, matricaire double, coronille herbacée, chrysantheme, *eryngium*, *glaucium*, asclepias à fleurs blanches, *idem* à fleurs jaunes, *idem* à fleurs noires, *periploca*, capnoïde ou fumeterre toujours verd, aconite *lycoctonum luteum*, aconit salutifere, *napellus cæruleus*, Alcée, hélianthemes, Saponaire double, *argemone Mexicana*, *antirrhinum*, lupins de plusieurs sortes, *lavendula folio dissecto*, iris, *uvaria*, cérinthe à fleurs de pourpre et à fleurs jaunes, persicaire d'Orient, *physalis* de plusieurs sortes, *limonium*, *dracocephalum*, *Molucca levis & spinosa*, *solanum* de divers genres, mélongene, *hedysarum*, *phalangium*, buglose d'Orient, *alyssum*, *ambrosia* de trois sortes, basilic, *capsicum*, *Palma-Christi*, tabac, *clinopodium* de Virginie, *Commelina*, aster de la Chine à fleurs doubles et à fleurs simples rouges, bleues et blanches, *monarda* de trois sortes, *trachelium* ombellifere, *convolvulus minor* à fleurs blanches, bleues, et rayées ou panachées, *hieracium* ou l'herbe à l'épervier de diverses sortes, seneçon pourpré, diverses especes d'*ononis*, quelques sortes d'astragale, lavande des Ca-

naries, verveine de plusieurs especes, *echium*, globulaire, *Collinsonia*, *polium*, *spigelia*, *lychnidea*, lupin perennial ou vivace bleu, *eupatorium*, *dianthera*. *Rudbeckia* de plusieurs sortes, *Ruischiana*, *acanthus*, *cirsium*, grande centaurée, *carthamus*, *glycine*, fumeterre perennial ou vivace de plusieurs sortes, *gnaphalium*, *lunaria*, *chrysocoma*, trois ou quatre sortes de *bupthalmum*, *zinnia*, *gaura*, *orobus*, *tragopogon* de deux ou trois sortes, *scorzonera*, *Bisserula*, *Clitoria*, *hibiscus* de plusieurs sortes, *hæmanthus*, avec quelques autres.

Arbres et arbrisseaux de la dure espece ou de pleine terre actuellement en fleurs.

Jasmin commun blanc, fleur de la passion ou passiflore, *periploca*, sené de scorpion, *althæa* en arbrisseau de plusieurs sortes, *agnus castus*, chêvre feuille, mauve en arbre, *hypericum* des Canaries en arbrisseau, *hypericum* puant en arbrisseau, laurustin, berceau de vierge double, *Bignonia* ou fleurs de trompette, angelique en arbre, magnolier ou tulipier à feuilles de laurier, joie du voyageur, rose musquée, séné à vessies de trois sortes, genêt d'Espagne, cistes de plusieurs genres, phlomis, célastre, sumach de plusieurs sortes, grenadier double et simple, cytises de trois ou quatre sortes, *catalpa*, *clethra*, *itea*, *Diervilla*, *hydrangea*, *lotus* de deux ou trois sortes, *spirea*, *prinos*, plusieurs especes de genestrole ou *genista tinctoria* ou genet de teinturier (*dyer's-broom*), kamaris, tamaris, *medicago frutescens*, periclymene de Virginie, *azalea*, *Kalmia*, *Rhododendron*, *Andromeda*, azedarach, haricot en arbre, cassine ou arbuste à baies de casse, *thymelea*, *toxicodendron*, *spartium*, *genista*, avec quelques autres.

Plantes médicinales actuellement propres au service.

Brancursine, mauve de verveine ou verveine-mauve, ail, aneth, morelle, graine de l'herbe à l'Evêque, pomme d'amour, verveine, grosse groseille verte, *arum* ou racine de pied de veau, aster d'Italie, aster jaune, verge d'or, basilic, sariette d'Eté, baies de Bryone, racines de *Napus*, chêvre-feuil, *capsicum* ou poivre d'Inde, fleurs de saffran, *polygonum*, graine d'ortie, graine d'oignon, *psyllium* ou l'herbe aux puces, cornouiller, graine de coriandre, graine de carotte, endive, persicaire, fleurs de jasmin, soude, lupin, marjolaine, tabac, têtes de pavot, *stæchas* ou lavande de France, pomme épineuse.

Ouvrage à faire dans la Serre verte, dans le Jardin, et dans la Serre chaude.

Inoculez vos orangers au commencement de ce mois, en observant de mettre à l'abri du soleil le côté du tronc qui a reçu l'insertion ou la *bouture*. Coupez vos orangers, jasmins, et autres plantes exotiques greffées en approche au Printemps dernier, et séparez-les des tiges qui leur ont servi de meres. Mais prenez bien garde, dans cette opération, de ne pas détacher la greffe du tronc, et de n'enlever l'argile et la cire qu'au Printemps suivant.

Le commencement de ce mois est la saison propre pour changer vos aloës, *sedum*, mesembryanthemes, cierges, euphorbes, et autres plantes exotiques succulentes, actuellement en plein accroissement, lesquelles reprendront à présent racine plutôt qu'en aucun autre temps de l'année. Coupez en même-temps les nouveaux jets d'aloës, et plantez-les dans de petits pots remplis d'une terre fraîche et sabloneuse. Vous placerez ces pots dans un endroit où vos jeunes nourrissons puissent jouir du soleil du matin, en observant de les raffraîchir de temps en temps avec un peu d'eau dans les temps secs; et si vous faites exactement ce travail, vous n'aurez aucun besoin d'employer la chaleur artificielle pour les exciter à prendre racine; car ils sont dans cette saison fortement enclins à étendre leurs racines.

Il est tems de changer de lit les divers genres de plantes exotiques de la tendre espece, que vous avez constamment tenues dans des couches de tan; car si vous attendez quelque jour plus tard pour faire ce changement, vos jeunes plants ne pourront recouvrer assez de forces pour soutenir les premiers froids qui ralentiront leur développement; ensorte qu'ils ne seront ni assez forts, ni assez vigoureux pour se maintenir pendant l'hiver. Ce sera bien pis, si vous passez cette saison sans faire ce travail; car vous serez obligé de paillassonner tellement vos pots, que les racines se moisiront pendant l'hiver, se pourriront et dépériront. Cette méthode a souvent porté la destruction sur les plants les plus beaux et les mieux choisis.

Les couches où vos ananas sont placés, demandent actuellement un *réchaud*, c'est-à-dire, que vous les garnissiez de nouvelle écorce de taneurs, supposé que vous n'ayiez pas fait ce travail dans le mois précédent. Les soirées, dans ce mois-ci, commencent à devenir froides; et si la chaleur des couches décline également, vos plantes en recevront

de l'injure. Cette saison étant celle de leur développement, le froid les empêchera de prendre la vigueur nécessaire pour produire du fruit l'année suivante, et les têtes des rejettons, nouvellement plantés, ne seront pas suffisamment garnies de racines avant l'hiver. Il faut donc tenir constamment vos couches, dans un degré de chaleur tempérée; et comme les nuits sont froides, ne pas manquer de leur donner des nattes ou des paillassons pour couvertures, afin que la chaleur ne s'évapore pas. Cependant il ne faut pas trop forcer dans cette saison les plants désignés pour *porte-fruits* de l'année suivante, sur-tout ceux qui sont avancés, de crainte que le fruit ne vienne trop tôt, et ne commence à paroître pendant l'hiver: ce qui arrive assez souvent. Il arrive même que les *succeurs*, lorsqu'on les coupe pour les planter de bonne heure dans la même saison, se trouvent *forcés en fruit*, c'est-à-dire, à produire du fruit une année trop tôt, ou parce qu'on les a tenus trop chaudement, ou parce qu'ils ont reçu de l'échec dans leur accroissement. Les plants réservés pour *porte-fruit* dans l'année suivante, doivent à présent changer de situation, et vous devez les *empotter*, c'est-à-dire les faire passer dans des pots pour y rester à demeure, supposé que vous ayiez oublié de le faire en Juillet. Si vous tardez à faire ce changement, ils n'auront pas le tems de prendre racine avant l'hiver. Au reste, ceci doit s'entendre des plants désignés pour donner leur fruit lorsqu'ils sont en caisse, ou mis dans des pots; car pour ceux qu'on doit planter en automne dans des couches de tan, ils ne doivent souffrir aucun changement dans cette saison, et il ne faut jamais les transplanter dès qu'ils ont montré leur fruit, sans quoi vous retarderiez leur accroissement, et seriez cause que le fruit seroit dégénéré et très-petit.

Il faut aussi changer actuellement vos diverses plantes de la dure espece, et transplanter dans des pots plus larges celles qui souffrent d'être gênées; car si leurs racines sont trop resserrées, et que vous les couvriez habituellement de nattes ou de paillassons, la corruption les attaquera, et elles périront. Après les avoir transplantées, placez-les à l'ombre, jusqu'à ce qu'elles aient pris de nouvelles racines. Ensuite vous les exposerez au soleil, jusqu'à ce que la saison vienne de les *remiser*, c'est-à-dire, de les faire rentrer dans la Serre *verte*. Ne les laissez pas à l'abandon des vents violents; car ils les renverseroient et les jetteroient bientôt hors de leurs pots, surtout lorsqu'elles sont nouvellement répiquées, à moins

que vous ne leur donniez des bâtons pour *tuteurs*.

Vous devriez aussi ôter un peu de terre à vos pots ou à vos caisses d'orangers; remplissez-les d'une terre fraîche et nouvelle; cela ranimera vos orangers, et les aidera à soutenir leur fruit pendant l'hiver.

Nettoyez et lavez les feuilles et les tiges de vos arbres à café et autres plantes exotiques; ôtez-leur la poussiere et l'ordure qu'elles sont sujettes à ramasser dans cette saison; car si vous ne les soignez pas, la vermine s'y mettra, et leur portera un grand préjudice.

Vers la fin du mois, vous pouvez remettre en Serre *verte* ou en Serre chaude, n'importe laquelle, vos cierges, Euphorbes, et autres plantes succulentes de la tendre espece, qui sont actuellement en plein air, afin de leur donner un abri contre les grandes pluies ou les premiers froids; car dans cette saison, les nuits commencent à devenir froides; et si ces tendres plantes y restoient exposées, elles en recevroient de l'injure et du dommage. Cependant si la saison est chaude, continuez de les laisser jouir de l'air, et accordez-leur encore quinze jours.

Plantes actuellement en fleurs dans la Serre verte, dans le Jardin, et dans la Serre chaude.

Geranium de plusieurs genres, mésembryanthemes de diverses especes, *ſtrapelia* de deux sortes, plusieurs sortes d'aloës, *ſedum*, cotyledons, myrtes, orangers, cistes, colutée d'Ethiopie, plusieurs sortes de passiflore ou fleur de la passion, sensitive, autre sensitive appellée l'humble-plante (*humble-plant*), figuier d'Inde, oléandres, alcée, *Ketmia* de plusieurs sortes, hæmanthes, fleur-cardinale, lavande maritime d'Egypte, *leonurus-minor*, arctotides, herbe de la St. Jean de Minorque, *jatropha* de plusieurs sortes, *quamoclite*, jasmin d'Espagne, jasmin d'Arabie, jasmin des Açores, jasmin jaune des Indes, jasmin à feuilles de laurier, *apocynum*, acacia, *sena Alexandrina*, *cassia* de plusieurs sortes, *hedysarum*, *elichrysum*, *nasturtium* des Indes à fleurs doubles, herbe à chiffons, *Doria*, *senecio folio retuso*, *canna Indica*, *fabago*, *trachelium umbellatum azurium*, *limonium asplenii folio*, *limonium Siculum gallas ferens*, *Turnera*, *convolvulus* de plusieurs sortes, *Plumeria*, *phytolacca*, *Piercea*, *polium*, *solanum*, *lotus argentea Cretica*, *Martynia*, Sagittaire des Indes, *cestrum*, *basella*, cottonier, indigottier, *guava*, *coſtus Arabicus*, *Eupatorium*, *buphthalmum*, *carica papaya*, *conyza*, cierges, Euphorbes, melon-chardon, *diosma* de trois sortes, sauge du Cap à fleurs bleues, *crinum*, *pancratium*, *limodorum*, *Kempfera*, *clitoria*,

clitoria, *ſpigelia*, *Paſſerina*, *Royenia*, *arum Scandens*, *Waltheria*, polyanthe, *Sida*, caprier, *Chironia*, arbriſſeau-chaste de la Chine à feuilles découpées, pluſieurs ſortes de *ricinus*, *crotolaria*, *ononis*, *Malpighia*, cacale de deux ou trois ſortes, *Grevia*, *Wolkhameria*, *lotus* à fleurs noires, *Milleria* ou plante de Miller de deux ſortes, *guanabanus* ou guanabane ou ſavon aigri (*ſourſop*), *Cornutia*, *Tournefortia*, polygale en arbriſſeau, *hermania*, queue de lézard ou *Saururus*, *plumbago*, *Wackendorſia*, *Ambroſia* du Pérou, d'*Ayena*, héliotrope du Pérou en arbriſſeau, aſter d'Afrique à branches bleues, *Erhetia*, *Robinia*, *Tradeſcantia*, *Commelina*, abſynthe en arbre, *convolvulus* des Canaries, *convolvulus* en arbriſſeau, *Bignonia*, *Lantana* de pluſieurs ſortes, oſeille en arbre, *toxicodendron*, *craſſula*, *cyanella*, avec quelques autres.



SEPTEMBRE.

Ouvrage à faire dans le Jardin Potager.

Vers le milieu du mois, repiquez vos plants de choux-fleurs semés le mois dernier sur de vieilles couches de melons et de concombres; car si vous les mettiez sur des planches où ils n'eussent pas de fumier sous les racines, les vers les pousseroient bientôt hors de terre. Si la saison étoit froide, et que vos plants fussent tardifs, il faudroit, pour les hâter et les avancer, leur faire un lit léger de fumier chaud, en laissant trois pouces de distance entre chaque rayon, et deux pouces seulement entre chaque plant. Cet intervalle sera suffisant pour leur accroissement jusqu'à la fin d'Octobre, temps auquel vous les transplanterez dans leurs couches d'Hyver, ou bien vous les laisserez en rayons sous cloche.

Il faut aussi, vers le milieu du mois, semer quelques graines de laitues cosses, laitues de Cilicie, et de la brune de Hollande, que vous mettrez ensuite sous chassis ou sous verres, où elles seront à l'abri du froid le plus sévere. Par ce moyen, si la laitue que vous avez actuellement dans des bordures chaudes venoit à être détruite, celle-ci seroit conservée; et si les premieres échappent à la rigueur du froid, celles-ci leur succéderont, et la table en sera mieux fournie.

Buttez à présent les cardons plantés en Juin, liez les feuilles avec des cordons de paille ou de foin, et que votre butte ait environ dix-huit pouces de hauteur. Ne faites ce labeur que dans un temps sec, et prenez garde d'ensevelir sous trop de terre le cœur de vos plantes.

Rien ne vous doit empêcher à présent de faire quelques couches de mousserons; observez de faire choix d'un fumier qui ait été pendant trois semaines ou un mois amoncelé, afin de lui faire perdre sa grande chaleur. Il ne faudroit cependant pas, ainsi qu'on le pratique pour les couches chaudes, jetter en tas le fumier dont vous prétendez vous servir pour vos mousserons, afin de le faire fermenter; car s'il devenoit violemment chaud, la semence n'y prendroit pas si bien que dans celui qui auroit moins subi la fermentation. C'est à cause de cela que plusieurs personnes préferent le fumier des étalons ou des harras, à celui de tout autre animal.

Il faut que les *houppes*, c'est-à-dire vos mousserons de semence, aient été au moins quinze jours exposées dans un endroit sec, avant de les reposer sur couches. Vous pouvez à cet égard consulter le *Dictionnaire des Jardiniers*, qui vous désignera la maniere de faire les couches de mousserons.

Houez et sarclez les *turneps* et les épinards semés le mois dernier; éclaircissez ceux qui sont trop serrés, et attendez, pour faire ce travail, que le temps soit au sec et au beau; autrement, les mauvaises herbes reprendront racine, et vous deviendront importunes comme auparavant. Sarclez aussi vos planches d'oignons, de carottes, de choux-fleurs, de choux, de choux-cabus, ensemencées le mois dernier; ne souffrez point que les mauvaises herbes y établissent leur domicile, car elles prendront bientôt un accroissement si rapide, qu'elles étoufferont vos plantes et les détruiront.

Buttez votre céleri à mesure qu'il grandit et qu'il grossit, et prenez toujours un temps sec pour cette opération; mais ayez soin de ne pas le butter au-dessus du cœur, parce que vous l'empêcheriez de continuer à croître, et la pourriture ou la corruption ne tarderoit pas à se manifester, ainsi que cela arrive très-souvent.

Vous pouvez en assurance, vers le milieu du mois, transplanter toutes sortes de plantes aromatiques *pérenniales* ou vivaces, comme romarin, lavande, *stœchas*, &c. lesquelles reprendront aisément avant que les froids soient venus; mais pour ceci, il faut choisir un temps humide.

Continuez de semer toutes sortes de fournitures en salades, comme radix, *turneps*, cresson, moutarde, chervis, &c. Mais à mesure que le froid augmente, augmentez aussi leur chaleur en les faisant passer dans des situations plus chaudes; autrement, les froids de la matinée relâchant la terre, les racines monteront à la surface, prendront l'air, et seront bientôt détruites.

Recueillez toutes les graines qui sont mûres, étendez-les pour sécher sur des paillassons ou sur des toiles; battez-les pour les faire sortir de la capsule, puis tenez-les suspendues dans un endroit sec, jusqu'à ce que la saison vienne de vous en servir.

Quand le temps est humide, transplantez vos choux-cabus semés en Juillet, dans les endroits où vous vous proposez de les laisser jusqu'au Printemps. Transplantez également vos autres plants de choux semés en Août, afin qu'ils acquierent assez de force pour être ensuite plantés *pour bons*.

Transplantez aussi vos endives, mais seulement les dernieres semées,

dans quelque bordure près d'une muraille ou d'une haie, ou d'une palissade, pour y rester jusqu'en Février avant que d'être blanchies. Si le temps est sec, liez pour blanchir et pour le service, les endives qui sont en pleine grosseur. Si vous les couvrez avec des tuiles ou avec des planches, elles blanchiront également bien.

Quand le temps est au beau, arrosez vos choux-fleurs de derniere récolte qui seront propres au service dans le mois prochain; sans cette précaution leurs pommes seront très-petites, surtout si le terrein est sec.

Continuez de sarcler avec soin tous vos plants de derniere récolte, et si vous n'avez pas ôté les mauvaises herbes avant que les grandes pluies d'Automne soient tombées, vous aurez beaucoup de peine à les détruire ensuite; car elles sont dans cette saison généralement abondantes et fructiferes.

Vers la fin du mois, transplantez vos laitues de diverses sortes dans des bordures chaudes, où vous les laisserez pour pommer de bonne-heure au Printemps. Vous pouvez les planter *assez épais* ou assez près les unes des autres dans cette saison, parce que si l'Hyver ne leur ôte pas la vie, vous en repiquerez une partie au Printemps dans quelques planches ouvertes et exposées à l'air, où elles deviendront plus grosses et plus belles que leurs compagnes que vous n'aurez pas changées de domicile; mais elles seront moins hâtives de quinze jours ou trois semaines, et vous procureront l'avantage de continuer plus longtemps le service.

A la fin du mois, coupez les vieilles tiges d'asperges qui commencent à se flétrir; sarclez et arrachez les mauvaises herbes qui couvrent les couches des fosses ou allées dans lesquelles vous devez les ensevelir. Vous recouvrirez de terre ces couches, afin que ces vieilles tiges puissent tomber plutôt en pourriture. Vous examinerez aussi les couches qui demandent de l'engrais; et vous tirerez de vos vieilles couches de melons et de concombres, du fumier bien consommé, dont vous les garnirez, après les avoir *houées* et sarclées; et vous y ajouterez de la terre, que vous irez prendre dans vos fosses ou allées.

S'il tomboit beaucoup de pluie dans cette saison, préservez-en vos jeunes plants de choux-fleurs, sans quoi leurs tiges deviendroient noires, et la pellicule extérieure dépériroit en fort peu de temps: c'est ce que les Jardiniers appellent *tuyau tourné en noir*.

Puisque la plupart de vos récoltes d'Eté sont faites et qu'elles n'embarrassent plus votre terrein, *houez* et sarclez-le dans un temps sec; ce

qui le rendra propre et net jusqu'à ce que vous le prépariez pour recevoir de nouvelles plantes, ou jusqu'à ce que vous y fassiez des tranchées que vous laisserez en friche jusqu'au Printemps ; car rien n'appauvrit plus un terrein, quoique débarrassé de toutes récoltes, et quoique en jacere, que de permettre aux mauvaises herbes d'y fixer leur domicile.

Vous ferez bien de planter quelques féves, sur la fin du mois, ainsi que des pois hâtifs ; la *Mazagane* est la meilleure sorte de féves que vous puissiez planter à présent dans des bordures chaudes ; et si elle peut y passer l'Hyver sans danger, elle vous donnera de bonne-heure au Printemps suivant, une excellente récolte.

Repiquez par rayons (*drills*) votre céleri de derniere récolte, lequel dans cette saison devroit toujours être planté dans un terrein plus sec que le céleri de premiere récolte. Comme il doit rester à demeure jusqu'au Printemps, il seroit à craindre qu'il ne se gâtât, s'il se trouvoit planté dans un terrein humide.

Transplantez également vos brocolis de derniere récolte dans les endroits où vous prétendez leur faire passer l'Hyver, afin qu'ils puissent acquérir de la force pour résister aux attaques de la gelée. Buttez en même-temps les tiges de premiere récolte, et protégez-les contre les insultes du froid.

Vous pouvez encore à présent semer quelques carottes dans des bordures chaudes ; et si elles peuvent survivre à l'Hyver, vous les aurez de bonne-heure au Printemps. Vous pourrez, par ce moyen, fournir les tables de jeunes carottes, un mois ou six semaines avant que celles semées au Printemps soient propres au service.

Vous tirerez de terre, vers la fin du mois, les carottes semées en plein champ pour la nourriture des brebis, daims, &c. ; vous les porterez à la maison où vous les garderez avec soin, Vous les laisserez cinq à six jours exposées à l'air pour sécher ; ensuite vous les arrangerez fort proprement dans quelque endroit sec de la grange ou du grenier, où vous les mettrez en pile, en observant de jetter du sable sec entre chaque plante, afin d'en écarter la pourriture et la corruption ; et quand les froids vifs se feront sentir, vous les couvrirez de pailles ou de vieille fougere bien séche, afin que la gelée ne puisse mordre dessus, ni leur causer aucun dommage. Si vous suivez ces préceptes, vous conserverez vos carottes, lesquelles formeront pendant l'Hyver et une partie du Printemps, une excellente pâture (*pabulum*) pour le

bétail, surtout pour les brebis et les chevaux.

Produits du Jardin Potager.

Choux ou *cabage*, carottes, artichaux, panais, *patates* ou pommes de terre, échalottes, oignons, poireaux, ail, céleri, endives, laitues pommées de plusieurs sortes, scorsonaire, selsifix, mousserons, concombres pour confire, melons, haricots, pois de Roncevaux ou à cul noir, pois gras ou pois quarrés, féves de jardin tardives, bettes, *turneps* ou navets, radix, persil à grandes racines, radix d'Espagne blancs et noirs, montans de choux hâtifs; et pour la soupe: chervis, ozeille, *tomates* ou pommes d'amour, courge ou potiron, citrouille, pimprenelle, cardons, poirée, cardes, persil, origan, ainsi que du thym, du basilic, de la marjolaine, de l'hyssope, de la sariette d'Hyver, et toutes sortes de fournitures en salades.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruit.

Cueillez à présent vos fruits à mesure qu'ils mûrissent, car ceux qu'on mange dans ce mois sont rarement bons long-temps. Mais sur la fin du mois, vous aurez déjà quelques sortes de fruits d'hiver en état d'être cueillis. Vous ferez bien de les laisser aussi long-temps sur l'arbre que le temps le permettra; car quand on les cueille de trop bonne heure, leur peau se ride, et ils ne se gardent pas. Vous pouvez, sans qu'il y ait à craindre aucun danger, les laisser sur l'arbre, jusqu'à ce que les matinées commencent à devenir froides. Alors ne souffrez pas que le fruit reste plus long-temps sur l'arbre, surtout les poires *fondantes* ou qui abondent en eau, parce que le froid, en attaquant la peau, leur porte un grand préjudice. En général, observez toujours de ne cueillir le fruit, que lorsque le fruit lui-même et les feuilles de l'arbre sont parfaitement secs; autrement, il ne sera pas de garde.

Défendez les raisins de vos vignes presque mûrs actuellement contre les attaques des oiseaux; autrement, ils feroient un grand ravage si vous ne vous y opposez pas; car dès qu'ils ont entammé et piqué quelques grappes, les mouches et les guêpes s'y portent en foule, et achevent le dégât.

Transplantez vos framboises, fraises, groseilles vertes, groseilles à grappes ou *corinthes*, vers la fin de ce mois, si le temps est humide; autrement, différez et attendez jusqu'au commencement du mois prochain. C'est aussi à présent la meilleure saison pour planter des *coupures* ou boutures de groseillers, lesquels prendront mieux racine, et

formeront de meilleurs plants que ceux qui proviennent de *suceurs* et non de boutures.

Les arbres fruitiers qui sont contre la muraille du chassis-forçant, doivent être actuellement taillés et palissés, c'est-à-dire, attachés au mur ou à l'espalier, afin que leurs boutons puissent se préparer, avant que la saison soit venue d'y appliquer la bouture ou le bourgeon, (*heat.*)

Vous devriez à présent préparer le terrein qui doit recevoir les arbres fruitiers que vous vous proposez d'y planter le mois prochain, afin que la terre ait le temps de s'adoucir et de s'amollir. Si vous y faites de nouvelles bordures ou plates-bandes, elles seront plus fixes, plus stables, et plus en état de recevoir vos arbres. Mais si vous aviez travaillé à vos plates-bandes dans le mois dernier, il faudroit alors en retourner la terre, afin d'empêcher les mauvaises herbes de s'y loger. D'ailleurs, vous rendrez à la terre un grand service, en l'exposant à l'air; vous en briserez plus aisément les mottes, et le terrein sera plus en état d'y recevoir une plantation.

Fruits de la saison.

Pêches : la nivette, pêche de Portugal, Bellegarde ou la Gallande, Rossanne, pêche pourprée-tardive, alberge pourprée, la vieille-*Newington*, tetton de Vénus, pavie royale, l'admirable, pavie monstrueuse de Pompone, la Catherine, le Rambouillet, la Malecoston.

Prunes : La prune-poire blanche, *bonum magnum*, la prune verte de *Gage*, la Reine-Claude, le perdrigon, la Ste Catherine, l'Impératrice, la prune de Damas, la prunelle (*bullace*).

Poires : Poire du Prince, bergamotte d'Automne, bergamotte de Suisse, brute-bonne, beurré-rouge, Doyenné ou St. Michel, verte-longue, mouillebouche d'Automne, Bon-Chrétien d'Eté, rousselet de Rheims.

Raisins : Chasselas, muscadin blanc, muscadin rouge, morillon noir, morillon rouge, morillon blanc, raisin de Corinthe, raisin de ceps à feuilles de persil, Frontignan noir, rouge et blanc, Hambourg rouge de *Warner*, Hambourg noir, raisin de St. Pierre ou d'Hesperie, raisin d'Orléans, *Malmsey*, raisin de *Miller*, raisin-Damas, raisin-perlé, raisin-gris ou demi-coloré, avec quelques-autres.

Diverses sortes de figues, de noix, d'avelines, de noisettes, de coins, de nefles, et d'*azaroles*; et contre les murs exposés au Nord : des *corinthes* ou groseilles en grappes, et de la cerise-morelle ; sur couches chaudes, des melons.

Pommes : Pomme-brodée, la pomme-poire, renette d'or, Calville-rouge, Calville-blanche, courpendu, pepin ou renette aromatique, renette-grise, pomme à tête de chat (*cat's-head*), la pomme-coin, pomme d'épice, avec quelques autres.

En Serre chaude : ananas ou pomme de pin.

Ouvrage à faire dans la Pépiniere.

Vers le milieu ou vers la fin du mois, plantez des *coupures* ou boutures de laurier dans des bordures à l'ombre, en observant de les arroser fréquemment quand le temps est sec, afin de les aider à prendre plus promptement racine ; car dans cette saison, il n'est pas à craindre que ces jeunes plants ne croissent pas, pourvu qu'ils soient suffisamment arrosés.

Vous pouvez planter aussi des *coupures* ou boutures de chêvre-feuille, de groseilliers épineux (1), groseilliers à grappes, et autres arbres et arbrisseaux de la dure espece ou de pleine terre, lesquels viennent parfaitement bien de boutures, surtout dans cette saison qui leur est plus favorable que le Printemps.

Si vous n'avez pas, dans le mois précédent, bien préparé et bien fumé la terre où vous vous proposez de planter à demeure vos jeunes troncs ou sauvageons pour arbres fruitiers, et autres arbres et arbrisseaux de la dure espece, faites-le présentement et ne tardez pas, afin que la pluie puisse l'humecter, et qu'elle en soit imbibée avant que d'y planter vos arbres.

Commencez vers la fin du mois à transplanter quelques-uns de vos arbres à fruit, arbres forestiers, arbrisseaux de la dure espece ou de pleine terre, &c. Observez de commencer toujours par ceux qui ont un plus grand nombre de feuilles mortes. Cependant si la saison étoit au beau et au sec, il vaudroit mieux différer ce travail et attendre que les pluies tombassent. Mais s'il étoit pour vous nécessaire que vous les transplantassiez,

(1) Le *groseillier épineux* est celui qui produit la groseille verte, la grosse groseille qu'on appelle à Paris groseille à maquereaux, et dont les François ne semblent pas faire beaucoup de cas, tandis qu'en Angleterre ce fruit est dans la plus haute estime. Cet arbuste y est très-cultivé ; et toutes les sociétés littéraires proposent annuellement des prix pour en étendre, améliorer, et perfectionner l'espece. La grosse groseille s'emploie à divers usages : on la met dans les pâtés, dans les tourtes et dans les ragoûts, quand elle est verte ; et lorsqu'elle jaunit, on l'emploie dans les tartes et les tartelettes ; on la confit, on la conserve, &c. Enfin, si la saxifrage (V. *saxifraga punctata*) est l'orgueil de Londres (*London-pride*), on peut dire que la grosse groseille en est les délices.

transplantassiez, il faudroit les arroser de temps en temps, autrement leur écorce prendroit des rides; car lorsqu'on transplante ainsi les arbres de bonne-heure, il ne leur faut que quinze jours ou trois semaines pour pousser de nouvelles fibres. Il faut aussi que ces jeunes plants soient soutenus par des bâtons ou des *tuteurs*, afin que les vents, en souflant avec violence pendant l'Hyver, ne les renversent et ne les déracinent pas. Ne manquez pas non-plus de garnir le pied des arbres d'un bon fumier de feuilles ou de vieux chaume (*mulch*), vers le commencement de Novembre et avant que les froids soient regnans, de crainte que la gelée ne gagne les racines, et ne porte à vos arbres un grand préjudice. En suivant cette méthode, vos jeunes plants seront tellement stables et tellement enracinés pour l'Eté prochain, qu'ils résisteront beaucoup mieux à la sécheresse que ceux plantés au Printemps. C'est pour cette raison que les Pépiniéristes les plus habiles préferent cette saison pour transplanter les sauvageons pour fruits, les arbres forestiers, et les arbrisseaux à fleurs. D'ailleurs, lorsque ces arbres se trouvent en grande quantité dans les pépinieres, il en couteroit beaucoup pour les arroser. Mais quand le terrein est humide, il vaut beaucoup mieux différer ce labeur et le remettre au Printemps, parce que l'humidité pendant l'Hyver gâte souvent et corrompt les tendres fibres des arbres nouvellement plantés, et même presque aussitôt qu'ils sont en terre, surtout quand la saison est fort humide.

Si vos pins, sapins, et autres arbres resineux, sont devenus tellement épais et touffus, qu'il soit nécessaire de leur faire la tonte, voici la meilleure saison pour cette opération; car actuellement ils ne sont pas si disposés à pleurer qu'au Printemps, et les blessures que vous leur aurez faites auront le temps de se guérir avant que les grandes pluies d'Hyver ou les grands froids soient arrivés: deux fléaux vraiment nuisibles aux arbres nouvellement blessés. Vos noyers et vos érables devroient aussi, dans cette saison, subir la même opération, et pour la même raison.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fleurs.

Creusez et bêchez les plate-bandes du parterre, ajoutez-y, s'il est nécessaire, une terre fraîche ou du fumier bien consommé, et plantez-y toutes sortes de fleurs de pleine terre; mais sachez faire un tel mélange de toutes ces fleurs diverses, qu'il y ait toujours pendant la saison une succession réguliere de

fleurs dans toutes les différentes places de votre parterre.

C'est à présent le temps de transplanter vos fleurs bisannuelles et vivaces semées dans la pépiniere à fleurs, de les transplanter, dis-je, dans les plates-bandes du parterre qu'elles doivent orner et embellir.

Les marcottes d'œillets, œillets-carnés, et œillets de poëte, tirées des vieilles racines, et qui n'ont pas été transplantées le mois dernier, doivent l'être actuellement et sans différer; car si vous ne les plantez pas de bonne-heure en Septembre, elles n'auront pas le temps de prendre racine avant les froids, et seront en danger d'en recevoir de l'injure.

Plantez de bonne-heure quelques tulipes dans une situation chaude, et où elles soient à l'abri du froid et des vents; elles y fleuriront en Mars et même plutôt, suivant que la saison sera plus ou moins avancée.

C'est à présent que vous devez planter vos racines de hyacinthes choisies, après avoir préparé leur lit avec de bonne terre (mêlangée suivant les préceptes donnés dans le *Dictionnaire des Jardiniers*), dont vous le garnirez jusqu'à trois pieds environ de profondeur. Otez d'abord de cette couche six à huit pouces de terre environ, puis égalisez le fond; mettez-le de niveau, et tirez des lignes en long et en large, suivant la distance que vous voulez laisser entre les racines, afin qu'elles soient également placées dans les rayons. Ensuite placez droit les racines exactement dans chaque petit quarré, que vous couvrirez de la terre que vous avez enlevée, doucement et en observant soigneusement de n'en déplacer aucune. Il faut que le lit soit rempli de terre, jusqu'à la hauteur de cinq pouces au-dessus des bulbes. Je crois cette maniere de planter les bulbes de hyacinthes, beaucoup meilleure que de faire un trou pour chaque racine, avec une houe platte, ou avec un autre instrument.

Il faut maintenant tirer de terre vos bordures de buis qui sont trop épaisses, les diviser, les partager, et les replanter en vous conformant à la méthode désignée dans le *Dictionnaire des Jardiniers*. Il faut aussi réparer les bordures plantées dans la saison derniere, qui ne vous ont pas réussi.

Préparez des lits pour y faire reposer un choix d'anemones, de renoncules et de tulipes, au commencement de ce mois, supposé que vous ne l'ayiez pas fait le mois dernier. Il est bon que la terre reçoive un labour, et qu'elle ait le temps de se fixer et d'être stable avant de lui confier vos racines; autrement, elle deviendroit inégale dans la suite, et il seroit à craindre que vous ne perdissiez les racines qui se

trouveroient placées dans les enfoncemens, parce que l'humidité s'arrête dans ces endroits, et que la pourriture la suit de près.

Plantez au commencement du mois quelques-unes de vos anemones doubles ordinaires; plantez-les dans des bordures chaudes, et où elles soient à l'abri des vents froids et glaçans; elles y fleuriront de bonne heure au printemps, si la saison ne leur est pas défavorable.

Plantez aussi des polyanthes, primeroses, la gloire ou l'orgueil de Londres (*London-pride*), statice ou gazon d'Olympe, attrape-mouche double, œillets, campanelle à feuilles de pêchers, Lychnis-écarlatte, rose-*campion* ou le compagnon, marguerites, camomille double, Robin en lambeaux double, matricaire, et toutes sortes de plantes, dont les racines ont la fibre dure, et qui se multiplient par pieds éclatés ou en divisant et partageant les racines. Vous aurez attention, en les plantant, de fixer et de durcir un peu la terre autour des racines, de crainte que les vers ne les poussent et ne les jettent dehors.

Coupez les tiges de vos fleurs qui sont passées et mortes; et si vous ne devez pas les transplanter, bêchez la terre tout autour, et mettez sur les bords un peu de nouvelle terre fraîche ou de fumier bien consommé, afin de fortifier les racines.

Vous êtes encore à temps de semer de la graine d'Iris, de tulipe, couronne impériale, hyacinthe, fritillaire, *colchicum*, cyclamen, renoncules, anemones, et de la plupart des autres fleurs à racine bulbeuses et tubereuses, quoiqu'il eût mieux valu avoir fait ce travail dans le milieu du mois dernier, surtout si la saison est humide. Mais si le temps est actuellement favorable, votre semis réussira, pourvu que vous vous y preniez de bonne heure. Il faudroit les semer dans des pots ou dans des caisses remplis d'une terre fraiche et légere, assez épaisse, et prendre soin de ne pas les couvrir de trop de terre, surtout les renoncules et les anemones, dont

(1) *Saxifraga punctata* appellée l'*orgueil de Londres* ou *rien de si joli*. V. *saxifraga*. Qu'a donc cette plante de si miraculeux pour lui donner le nom d'*orgueil de Londres?* Car le vrai orgueil de Londres consiste dans la liberté civile, c'est-à-dire dans le privilege de ne pouvoir être envoyé à la Tour *que l'accusation ne soit publique; que l'Accusateur ne soit connu, et qu'un Avocat ne suive le prisonnier pour le défendre*: droit si conforme à la nature, à la raison, à l'équité, à la justice, et dont il est bien douloureux que tout homme ne jouisse pas en tout temps et en tout lieu..... Voilà vraiment de quoi Londres peut s'*enorgueillir*; et un honnête homme dans cette ville, en se couchant le soir dans son lit, est sûr de s'y réveiller le lendemain: *Libertatis amor ratione valentior omni*. Voyez *Esprit des Loix*, l. XI, ch. 6.

les graines sont fort menues et sujettes à contracter de la pourriture quand elles sont trop ensevelies sous terre. Placez-les dans un endroit où elles aient seulement le soleil du matin, jusqu'au commencement du mois prochain, temps auquel vous les ferez passer dans une situation plus chaude. Si le temps est chaud et sec, vous les rafraîchirez doucement avec de l'eau.

Semez aussi des graines d'auricules et de polyanthes dans des pots ou dans des caisses, que vous garnirez d'une terre riche et légere; et prenez bien garde qu'elles ne soient pas trop enfoncées, de crainte qu'elles n'avortent, ou qu'elles ne restent jusqu'au second Printemps sans avoir levé.

Vers la fin du mois, plantez vos anemones choisies, renoncules et tulipes, en observant de faire ce travail dans un temps où il est tombé une légere ondée de pluie, et où la terre n'est pas absolument séche; car si la saison est belle et qu'elle continue de l'être pendant un temps assez considérable, lorsque vous les aurez plantées, vos fleurs se gâteront et périront. Ces racines doivent être à six ou huit pouces l'une de l'autre; les anemones et les renoncules doivent avoir deux ou trois pouces de terre, suivant qu'elle est plus ou moins légere, au-dessus de leurs racines; et les tulipes en doivent avoir au moins six; alors elles vous donneront de belles et larges fleurs.

Si la saison étoit pluvieuse et fort humide, il faudroit mettre à couvert vos pots de choix d'auricules et d'œillets-*carnés*, ou les tenir renversés sur le côté, afin que l'humidité pût s'échapper et s'évaporer. Les grandes pluies dans cette saison détrempent tellement le terreau, et il en est tellement imbibé et pénétré, qu'il est plein de moisissure, et qu'il n'aura pas le temps de se sécher avant l'Hyver. De-là s'engendre la corruption qui attaquera bientôt les racines de vos plus belles fleurs, ou qui du moins leur causera un grand préjudice.

Vous ferez bien, vers la fin du mois, de transplanter la plupart de vos arbres et arbrisseaux à fleurs de pleine terre, qui vous réussiront beaucoup mieux si vous les replantez dans cette saison, que si vous attendez le Printemps, surtout dans les terreins secs. Outre cet avantage vous avez encore celui de n'être pas obligé de les arroser autant que les autres dans l'Eté suivant; car ils prendront racine en fort peu de temps; et se trouvant bien enracinés avant les sécheresses du Printemps, il ne sera pas à craindre qu'ils avortent ou qu'ils ne germent pas bien.

Voici la saison propre de partager et de transplanter toutes sortes

de racines d'iris à feuilles de glayeul, péones, aconite, gentianelle, *geranium* à racines de tubereuse, lys-asphodels, reine des prés double, lys des vallées, sceau de Salomon, acanthe, *apocynum* dur, Colombines ou ancholies, lychnis écarlate, campanules, *lathyrus* perennial ou vivace, digitale de plusieurs sortes, pavots vivaces, &c. Si vous les plantez à présent, elles seront bien reprises avant le Printemps, et vous donneront pendant l'Eté de belles et larges fleurs. Vous pouvez aussi partager les racines d'aster à fleurs hâtif et de verges d'or dont les tiges commencent à se flétrir, et les planter dans de larges plate-bandes où elles puissent avoir assez d'espace, et ne pas s'attacher à toutes les plantes qui croîtroient auprès d'elles. Mais les genres à floraison tardive, ne doivent être plantés que sur la fin du mois prochain.

C'est à présent la meilleure saison pour transplanter toutes sortes d'arbres forestiers et de fleurs de la dure espece ou de pleine terre, dans divers quartiers du désert, dont ces jeunes plants feront l'ornement et les plaisirs au Printemps suivant.

C'est aussi la meilleure saison pour transplanter des lauriers, laurustins, et arbousiers; car les lauriers commencent dès à présent à préparer leurs boutons pour les rejettons de l'année suivante, et les deux autres commencent déja à produire leurs fleurs. C'est pourquoi plus ces arbres seront plantés de bonne-heure, lorsque les pluies d'Automne se sont annoncées, mieux ils réussiront.

Plantes actuellement en fleurs dans le Jardin de plaisir ou le Parterre.

Violier annuel, scabieuse, aimable-Sultan, merveille du Pérou, balsamine femelle, œillet de la Chine, soucis de France et d'Afrique, rose-trémiere, chrysantheme, *capsicum*, lupins de plusieurs sortes, pois de senteur, pois de Tanger, *ptarmica* double ou l'herbe à éternuer, vrai saffran, *carthamus* ou saffran bâtard, *crocus* d'Automne, *cyclamen*, *Colchicum*, hyacinte d'Automne, asters de plusieurs sortes, cinq à six sortes de verges ou bâtons d'or, saponaire double (*soapwort*) ou lychnis double, camomille double, pied d'alouette, primerose en arbre, polyanthes, herbe à l'araignée, auricules, muffle de veau (*snap-dragon*), miroir de Vénus, nombril de Vénus, touffe de Candie, aster de la Chine, hélianthemes, héliotropes, lychnis, campanelles, gentiane d'Automne, *féve* écarlatte, persicaire d'Orient, *stramonium*, *solanum*, *alkekengi* à larges fleurs bleues, santoline, *chrysocoma*, *chelone* à fleurs blanches et à fleurs rouges, *polium*, *gomphrena*,

xerantheme, centaurée, mauve d'Orient, lavatere, *hesperis* de deux ou trois sortes, *hibiscus vesicaria* de trois especes, fleur de soleil de plusieurs genres, *gnaphalium*, *eupatorium*, pensées ou les souhaits du cœur (*heart's ease*), valeriene de jardin rouge, catananche *quorumdam*, *Ruischiana*, *Rudbeckia*, *silphium*, large aconite bleu, peste de loup ou aconite salubre, cérinthe, *alysson fruticosum*, *dianthera*, *hydrangea*, *tetragonotheca*, *Monarda*, *Ambrosia*, œillet à tête de vieillard, *ononis* de deux ou trois sortes, scrophulaire, *Dodartia*, *echium*, buglose de trois ou quatre genres, *convolvulus* de plusieurs sortes, *nasturtium* des indes double et simple, avec quelques autres.

Arbres et arbrisseaux de la dure espece ou de pleine terre actuellement en fleurs.

Jasmin, rose du mois ou de tous les mois, rose musquée, fleur de la passion ou passiflore, arbousier, grenadiers à simples fleurs et à fleurs doubles, quintefeuille en arbrisseau, mauve en arbre, *lavatera frutescens*, hibiscus de Syrie ou *althæa frutex*, laurustin, chêvrefeuille, sené de scorpion, *agnus-castus*, sumach de plusieurs sortes, célastre, *medicago frutescens*, herbe de la St. Jean en arbrisseau, *itea*, *clethra*, *Kalmia*, *azalea*, neflier nain de Crête, genet d'Espagne, séné à vessies de *Pocock*, *hamamelis*, *Symphoricarpos*, cistes, genet de Luques, cytise hérissé, tamaris, avec quelques autres.

Plantes médicinales actuellement propres au service.

Calamus aromaticus, le fruit du cerisier d'Hyver, *arum* ou racines de pied de veau, racines de peste de loup ou d'aconite salubre, fruit de l'épine-vinette, chenevis, *capsicum* ou poivre des Indes, saffran bâtard, graine de concombre, graine d'ers ou de vesce amere, graine de fenouil, graine de senegré ou de fenugrec, graine d'alisandre ou de maceron, noix, graine de laitue, lentille, graine de liveche, graine de gremil ou de *lithospermum*, graine de lin, houblon, graine de millet, graine de fougere odorante (*sweet-fern*) ou de *myrrhis*, graine de cresson de jardin, graine de persil de Macédoine, graine de carottes de Candie, graine de persil commun, graine de radix, baies de sureau, sabine, graine de seseli ou fenouil sauvage, graine de moutarde des haies ou d'*erysimum*, graine de moutarde, morelle, verge d'or.

Ouvrage à faire dans la Serre verte et dans la Serre chaude.

Les plantes succulentes de la plus tendre espece que vous avez fait

sortir de la Serre chaude pour jouir de l'Eté, exigent à présent que vous les portiez dans la Serre verte ou Serre d'orangerie pendant quinze jours, surtout si la saison est humide, ou si les nuits sont froides. Quand le temps est favorable, on accorde quelquefois à ces plantes la permission de rester dehors jusqu'à la fin du mois; mais s'il est mauvais, froid, et pluvieux, il est nécessaire alors de mettre à l'abri ces tendres plantes; et c'est ce qui arrive ordinairement vers le commencement ou le milieu du mois. Rien ne leur est plus préjudiciable que l'humidité; et quelques matinées seulement un peu froides, ou détruiront la plupart d'elles, ou leur porteront un dommage irréparable. C'est pourquoi le temps seul doit vous diriger à cet égard.

Si les couches de tan dans lesquelles vous avez plongé vos ananas ont perdu leur chaleur, renouvellez-la en remuant l'écorce ou le tan avec une fourche, et en y ajoutant de nouveau tan. Si les nuits sont froides, couvrez soigneusement vos vitres, afin que vos plants soient toujours entretenus dans le même état d'accroissement et de vigueur. Il seroit mieux, ce me semble, de les renfermer sous chassis jusqu'à la fin ou jusqu'au milieu d'Octobre, si la saison n'est pas trop froide, que de les remiser d'abord et de trop bonne-heure dans la Serre chaude; parce que dès qu'ils sont rentrés en Serre chaude et que vous y faites du feu chaque nuit, la terre de leurs pots ou des caisses se desséche si promptement, qu'il faut absolument les arroser en plein; ce qui ne leur est pas fort salutaire dans cette saison. Cependant tout ceci ne doit s'entendre que des plantes qui ne peuvent être placées ailleurs que dans l'*étuve* ou la Serre chaude pendant l'Hyver; car celles qu'il faut plonger tout de suite dans des couches de tan dès qu'elles rentrent en Serre chaude, peuvent rester encore en plein air jusqu'à la fin du mois. Alors il faut renouveller le tan ou donner à la couche chaude un *réchaud*, afin qu'elle puisse garder sa chaleur pendant l'Hyver. Quant aux plantes que vous vous proposez de plonger dans l'écorce de tan pour qu'elles produisent du fruit l'année d'après, il faut à présent les tirer de leurs pots ou caisses, et les planter dans l'endroit où elles doivent rester à demeure, afin qu'elles donnent de bonnes racines pendant l'Hyver; car c'est de cela seul que dépend toute la grosseur de leur fruit.

Vers la fin du mois, il faudra faire rentrer vos orangers dans la Serre verte, en observant toujours de prendre un jour sec, afin que les feuilles n'aient aucune humidité sur elles. Vous les placerez dans la Serre,

sans les presser, en leur laissant un espace propre, et en les rangeant le plus près des fenêtres qu'il sera possible, en attendant que tous vos autres plants soient remisés; car je ne vois pas qu'il y ait lieu de les ranger par ordre et tels qu'ils seront pendant l'Hyver, jusqu'à ce que les myrtes et autres plants de la dure espece soient rentrés: ce qui ne se doit faire que vers le milieu ou la fin d'Octobre, à moins que les nuits ne deviennent très-froides et ne soient accompagnées de la gelée. Plus vous les tiendrez dehors, mieux ils croîtront et moins ils seront en danger de souffrir pendant l'Hyver. Mais lorsque les orangers restent trop long-temps exposés dans le parterre, leurs feuilles changent de couleur et deviennent pâles et jaunâtres. Quand ceci arrive, rarement peuvent-ils recouvrer leur verdure avant l'Eté suivant.

Les autres genres de plantes exotiques à remiser dans la Serre chaude, ou à placer dans des cases sous verre, où un feu constamment entretenu n'est pas nécessaire, doivent rentrer à mesure que la saison devient plus froide. Commencez toujours par les plants de la plus tendre espece, en passant ainsi par degrés jusqu'aux arbres les plus durs; mais ne les arrangez jamais, et ne les mettez chacun à leur rang, que lorsque vous les aurez tous remisés.

Il faut préparer dans la Serre chaude ou dans l'*étuve*, (*stove*) vers la fin du mois ou dans les commencemens de l'autre, des couches de tan pour y recevoir des plantes exotiques de la plus tendre espece. Vous les y placerez lorsque l'écorce commence à s'échauffer; mais il faut prendre garde que votre écorce ne s'échauffe à un degré violent. Rien alors ne feroit plus de tort à la racine de vos jeunes plants, et rien ne seroit plus capable de déranger leur santé. Or, quand ces jeunes plants reçoivent de l'injure dans cette saison, il est absolument impossible de leur faire recouvrer leur ancien état. C'est pourquoi si l'écorce vous paroît trop chaude, différez, et n'y plongez vos pots que lorsque sa chaleur sera ralentie.

Lorsque vous remettez en Serre vos plantes exotiques, il faut avoir soin d'en arracher toutes les feuilles mortes ou attaquées du blanc; il faut nettoyer les branches et en ôter l'ordure ou la poussiere qu'elles peuvent avoir ramassée, et empêcher que les insectes n'y restent attachés, car ils leur causeroient un grand préjudice. Il faut aussi remuer la terre des pots ou des caisses, la dégager, la soulever avec une petite truelle, en prenant bien garde de ne blesser ni d'offenser les racines.

nes. Que les branches et les tiges de vos plants, soient donc bien propres, bien nets, et bien secs, avant de les faire rentrer dans leur domicile d'Hyver.

Plantes actuellement en fleurs dans la Serre verte, dans le Jardin, et dans l'étuve ou Serre chaude.

Oléandres à simples fleurs et à fleurs doubles, *colutea Æthiopica*, amome de Pline, myrtes, touffe de Candie en arbre, scabieuse en arbre, *sedum* ou joubarbe arborescente, diverses sortes de mesembryanthemes, cotyledons, aloës, figuier des Indes, *nasturtium* double, jasmin d'Espagne, jasmin des Açores, jasmin jaune des Indes, jasmin d'Arabie, tubereuse, lys de Guernsey, lys-belladonna, *leonurus*, *cytisus incanus*, caprier, grenadilles, sensitives et humble plante, héliotrope aborescent, arbre d'ambre, *apocynum*, *asclepias* de plusieurs sortes, *abutilon* ou mauve Indienne, *stapelia*, *canna Indica*, faux caprier, sagittaire des Indes, alcée d'Afrique, seneçon d'Afrique arborescent, indigotier, *palma Christi*, épurges ou tithymales, euphorbes, noix médicinale, *gnaphalium*, *Grewia*, *carica* ou papaye, *Turnera*, *stramonium*, *diosma*, *chironia*, arctotides, *solanum*, *spartium*, *Doria*, *lotus hæmorrhoidalis*, fleur-cardinale, casse, sené d'Alexandrie, *sena spuria*, *hibiscus* de plusieurs sortes, *Piercia*, *Pancratium*, *crinum* de deux sortes, hæmanthes à feuilles de *Colchicum*, et à feuilles larges, *Plumeria*, *Bauhinia*, *Martynia*, *Milleria*, *cestrum*, *limodorum*, *Raufolfia*, *Malpighia*, *convolvulus*, *bassella*, *physalis* de trois ou quatre sortes, *Spigelia*, *Oldenlandia*, *Maurocenia*, *Cliffortia*, *lotus* à fleurs noires, oseille d'Afrique en arbre, *ornithogalum luteum*, *Kleinia*, *saururus*, *anthericum*, gingembre, *costus*, *Kempferia*, *Volkameria*, gallingale ou *cypressus Anglicana*, *d'Ayena*, *Ruellia*, *Barleria*, héliotrope-odorant du Pérou, *phylica*, *Commelina*, *Rondeletia*, chardon en flambeau érigé, *Clutia*, *geranium* de plusieurs sortes, *Clitoria*, centaurée de diverses especes, *phytolacca* en arbrisseau, avec quelques autres.

OCTOBRE.

Ouvrage à faire dans le Potager.

SI vous n'avez pas travaillé à vos couches d'asperges le mois dernier, ne manquez pas de le faire à présent ; coupez toutes les tiges flétries, houez, sarclez, et arrachez toutes les mauvaises herbes des couches dans les rigoles ou dans les allées. Ensuite creusez et bêchez vos allées, et jettez la terre sur les couches en ensevelissant les mauvaises herbes. Si vos lits d'asperges manquent d'engrais, car vous devez les en pourvoir annuellement, donnez-leur du fumier bien consommé que vous répandrez sur la terre qui tient ensevelies les mauvaises herbes. Quand vous aurez fini ceci, vous planterez un rang de choux communs ou de choux-cabus, au milieu de chaque allée. Ces plants échapperont aux rigueurs de l'Hyver, tandis que ceux qui sont sur planches ou dans un terrein uni seront détruits ; et comme ces choux seront récoltés en Mars, temps auquel commencera votre travail de Printemps pour les asperges, il ne sera point du tout à craindre qu'ils fassent tort à vos asperges.

Continuez, quand le temps est sec, de butter vos céleris et vos cardes pour les blanchir ; et prenez quelques endives en pleine grosseur pour les planter de chaque côté des rigoles pour blanchir. Le froid dans cette saison augmentant de jour en jour, pourroit leur causer du dommage si vous les laissiez sur terre simplement liées et cachées sous une tuile, ainsi qu'on l'a dit dans le mois précédent, surtout si le froid devenoit très-sévere. Mais quand l'Hyver n'est pas rude, l'endive simplement liée peut se conserver jusqu'au milieu du mois prochain.

Transplantez de la laitue pommée commune et de la brune de Hollande, dans des bordures chaudes le long des murs, des haies et des palissades, pour y passer l'Hyver. Transplantez aussi des laitues Impériales, des laitues cosses, et laitues de Cilicie. Il seroit beaucoup mieux, je pense, de repiquer sur couches quelques-unes de ces diverses especes, et de les couvrir d'un chassis ou de paillassons pendant l'Hyver ; car si l'Hyver devenoit rigoureux et sévere, il détruiroit vos laitues cosses et de Cilicie exposées en plein air. Mais il ne

faudroit choisir que les plants les plus petits et les moins gros pour mettre sous chassis, parce que s'ils ont acquis de la grosseur et de la largeur, ils avancent trop et viennent de trop bonne-heure dans les Hyvers doux, lorsqu'ils sont sous chassis ou qu'on les couvre de nattes et de paillassons.

Sarclez vos planches d'épinards, d'oignons, et de carottes, &c. semées à la fin de Juillet ou dans le mois d'Août; éloignez-en avec soin les mauvaises herbes, car si vous les souffrez dans le voisinage de vos plantes potageres, elles se multiplieront tellement qu'elles détruiront vos récoltes, sur-tout les épinards qui tomberoient bientôt en pourriture.

Plantez des féves et semez des pois dans un terrein sec et dans des situations chaudes; ouvrage que vous devez répéter et faire deux fois, l'une au commencement, et l'autre à la fin du mois. Si la premiere se trouve trop avancée pour subsister pendant l'Hyver, la seconde lui succédera et la remplacera ayant été semée plus tard.

Transplantez, vers la fin du mois, vos plants de choux-fleurs dans l'endroit où ils doivent passer l'Hyver. Il en faudroit mettre quelques-uns sous cloches ou sous autres verres, supposé que vous en ayiez de reste, en observant de mettre deux plants à la fois sous chaque cloche, parce que si l'un venoit à manquer l'autre lui suppléeroit. Si tous les deux passoient l'Hyver sans danger, vous en transplanteriez un au Printemps. Ceux que vous aurez mis sous cloche viendront plutôt que ceux qui auront hiverné sur couches; et lorsque vous les repiquerez au Printemps, vous trouverez quinze jours et plus de différence. Vous en pouvez aussi planter quelques-uns dans des bordures chaudes, le long des murs, des haies et des palissades, où ils se maintiendront fort bien si l'Hyver n'est pas trop rigoureux. Cependant ceux que vous réservez pour récolte générale, doivent être plantés sous chassis afin d'être assuré que l'Hyver n'exercera pas contre eux sa rigueur.

Transplantez *pour bon* le *cabbage* ou vos choux semés au commencement du mois d'Août, surtout ceux de l'espece hâtive. Cependant il seroit à propos d'en mettre quelques-uns en réserve dans une situation chaude, de crainte que ceux de pleine terre ne montassent en graine trop-tôt dans le Printemps: ce qui arrive presque toujours quand les Hyvers sont doux, et quand on les a semés de trop bonne heure; ou de crainte que la rigueur de la saison ne vous les détruisit. Alors vous pourriez y suppléer par ceux que

vous auriez réservés. Quant aux choux à longues côtes et qui forment l'espece tardive, il n'est pas nécessaire de les transplanter *pour bon* avant le mois de Février.

En quelque endroit que vous ayiez semé des oignons communs ou des oignons de Galles, vous devez sarcler les planches où ils se trouvent; car dans cette saison les tiges d'oignons de Galles sont absolument mortes; en sorte qu'avant que la culture en fut parfaitement connue, plusieurs personnes croyoient que ces oignons avoient péri, les arrachoient et bêchoient la terre. Mais si vous les laissez subsister et que vous vous donniez la patience d'attendre, en moins de six semaines ou deux mois, ils reparoîtront forts et vigoureux, seront capables de résister au froid le plus sévere, et quand tous les autres oignons de l'espece commune auront été détruits par la gelée, ceux-ci seront sains et n'auront reçu du froid aucune atteinte. C'est à cause de cette rare qualité, que les Jardiniers des environs de Londres ont, il y a quelques années, si fort préconisé la culture de cette plante; mais son odeur forte l'ayant rendue moins estimable que l'espece commune sa rivale, on en a depuis quelque-temps négligé la culture.

Vous devez à présent semer toutes sortes de salades, ou sur couches d'une chaleur modérée, ou sous chassis, ou soux cerceaux que vous couvrirez de nattes ou de paillassons, pour les mettre à l'abri du froid, autrement elles courroient le danger d'être détruites sitôt qu'elles auroient levé. Mais s'il vous reste beaucoup de cloches ou autres verres semblables, ne craignez pas de semer vos salades sous leurs abris, quand même il y auroit déja deux plants de choux-fleurs. Si elles ne sont pas semées trop près des tiges, et si vous les repiquez de bonne heure quand le temps sera venu, elles ne porteront aucun préjudice à vos choux-fleurs: c'est ce qu'éprouvent constamment tous les Jardiniers des environs de Londres qui suivent cette méthode.

Repiquez sur planches pour y rester à demeure, et jusqu'au Printemps, vos choux-cabus, les derniers semés, afin qu'ils puissent succéder à ceux que vous avez transplantés le mois dernier.

Les choux-fleurs semés en Mai vont bientôt lever leur tête, et vous devez leur faire exactement visite deux ou trois fois la semaine. Vous casserez quelques-unes des feuilles intérieures dont vous les couvrirez, en les rabattant par-dessus, afin de les protéger contre le froid et l'humidité; car ces deux qualités pernicieuses, jointes à l'exposition au soleil, changeroient en-

tiérement la couleur de vos plants, et les rendroient désagréables à l'œil.

Buttez vos tiges de brocolis pour empêcher que le froid ne les endommage; mais prenez bien garde de ne pas engager la terre dans le cœur de ces plantes; il n'en faudroit pas davantage pour les détruire, ou pour les empêcher de pommer.

Vers la fin du mois, il faut couper quelques feuilles de vos artichaux, celles qui sont à fleurs de terre, et faire une tranchée, en observant de porter le sillon entre chaque rang à une profondeur assez considérable, pour mettre vos plants à l'abri du froid. Mais en vérité, abstenez-vous de jetter autour de nouveau fumier, comme quelques personnes mal-avisées ne le pratiquent que trop souvent. Cela seul suffiroit pour les rendre, au Printemps suivant, durs et *ligneux*, c'est-à-dire, pour les convertir en bois, et pour leur donner des pommes petites, mal nourries, et avortées. Si votre terrein exige de l'amendement, il faut garnir vos sillons entre les rayons d'un fumier bien consommé, l'ensevelir profondément, et rien ne vaudra mieux pour fortifier vos artichaux. Si la saison est douce et qu'il y ait apparence qu'elle continuera ainsi, différez ce labeur et renvoyez-le à un mois plus tard.

Vous pouvez à présent semer quelques radix dans des bordures chaudes, afin de les avoir de bonne-heure au Printemps. Vous ferez bien d'y mêler de la carotte, parce que si les radix viennent à être détruits par le froid, la carotte lui résistera, et vous l'aurez de bonne-heure au Printemps.

Faites quelques couches modérément chaudes, pour y planter de la menthe et de la tanésie; mais que la couche ait assez de chaleur pour que vos deux plants soient en état de vous servir à Noël, temps auquel on vous en demandera. Ces deux plants ne cesseront de vous rapporter jusqu'à ce que ceux qui sont en plein air soient devenus propres au service, pourvu que vous ayiez sçu les garantir du froid.

Faites aussi quelques couches chaudes pour des asperges, supposé qu'on doive vous en demander en Décembre. Mais si vous ne devez pas en fournir à cette époque, attendez Décembre ou Janvier, car l'asperge produite au milieu de l'Hyver, n'est ni si grosse, ni si belle, ni si bien colorée que celle de Février ou de Mars. Cependant, comme il y a des maisons qui veulent de l'asperge pendant tout l'Hyver, faites-en au moins une couche dans ce mois.

Il faut à présent garantir avec soin vos couches de mousserons du froid et de l'humidité, soit avec des

chassis ou des verres, soit avec du chaume; car si l'humidité vient à y pénétrer, elle détruira vos espérances. Si vous observez exactement cette méthode, vous récolterez pendant tout l'Hyver.

Le fumier des couches de melons et de concombres faites au Printemps dernier, doit être transporté dans les quarreaux du potager. Il faut y porter aussi celui de l'étable que vous avez mis en réserve; répandez-les sur la surface de vos quarreaux, afin qu'ils soient tout prêts à être ensevelis sous terre lorsque vous ferez vos tranchées.

Coupez les tiges de menthe, d'estragon, de baume et autres plantes à racines vivaces, dont les tiges sont annuelles. Sarclez leurs couches, et répandez-y un peu de fumier bien consommé, afin de bien amander le terrein. Il vous faut aussi bêcher les allées, et les rendre propres et nettes.

Répandez aussi, vers le milieu du mois, un peu de fumier bien préparé, bien consommé, sur les couches qui contiennent vos graines d'asperges, et dont vous vous proposez de repiquer les plants au Printemps suivant. Rien n'est plus efficace pour empêcher les boutons d'être attaqués par le froid, supposé que l'Hyver soit rigoureux, et rien ne rendra plus de service à vos jeunes plants.

Octobre.

Liez avec de l'ozier vos haies de roseaux qui sont dans le jardin potager, de crainte qu'elles ne soient renversées par les vents qui souflent avec violence dans cette saison ou quelque-temps après.

Produits du Potager.

Cabbage ou choux, choux de Savoie, choux-fleurs, quelques artichaux, carottes, panais, navets ou *turneps*, oignons, poireaux, *patates* ou pommes de terre, rocambole, échalottes, bettes, poirée, chervis, scorsonaire, selsifix, raves et radix noirs d'Espagne, et quelquefois quand la saison est douce l'espece commune est abondante; céleri, endives, cardons, fenouil, cerfeuil, mâches, raves, radix, moutarde, cresson, laitues, persil à grandes racines, cardes, brocolis, toutes sortes de jeunes salades; et dans les bordures chaudes, quelques laitues pommées, épinard, choux-cabus, choux, *cabbage* à racine de *turnep*, ozeille, soucis, mousserons, rejettons de choux, sauge, romarin, thym, sariette d'Hyver, marjolaine en pot, et plusieurs autres plantes aromatiques.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruit.

C'est un bon temps que le milieu ou la fin de ce mois pour tailler les pêchers, les arbres à nectarines

ou pavies, les abricotiers, et même les vignes. Il vaut beaucoup mieux s'y prendre à présent, que d'attendre le retour du printems, suivant l'usage ordinaire; car si ce travail est fait de bonne heure en automne, les blessures causées par la taille se guériront avant que les froids soient venus, et il n'y aura aucun danger à craindre pour les rejettons. En tranchant toutes les branches inutiles, et en taillant seulement celles qu'il faut garder, les arbres en seront plus forts, et les boutons *porte-fleurs* plus vigoureux et mieux nouris. Quand on laisse les rejettons prendre un plein accroissement jusqu'au printemps, les boutons de la partie la plus élevée des branches seront plus gros et plus enflés que ceux qui sont dans la partie inférieure, parce que la seve se porte toujours plus abondamment vers les extrémités des branches. De là il arrive que les boutons qui sont plus bas, et qui sont précisément ceux que vous reservez pour porter du fruit, deviennent plus foibles, et se trouvent moins en état de fructifier. De plus, en taillant dans cette saison, vous pouvez en même temps bêcher les bordures, les nettoyer, et les rendre propres et ornées avant l'hiver. Quand le printemps sera de retour, l'ouvrage abondera de toute part, et vous aurez toujours celui-ci de moins; ainsi dès que les feuilles commencent à tomber, entreprenez ce travail, et le plutôt sera le meilleur.

Vous pouvez tailler aussi vos poiriers, pomiers, et pruniers, et continuer ce labeur jusqu'à la fin du mois prochain, suivant que la saison s'annoncera plus ou moins favorable. Mais ne taillez jamais pendant les froids et la gelée; car rien n'est plus sujet à périr que les tendres rejettons qui ont été blessés par le tranchant du fer.

C'est dans ce mois que vous devez faire vos vendanges; mais choisissez toujours un tems sec, où il n'y ait aucune humidité ni sur les feuilles, ni sur le raisin. Qu'il ne vous arrive jamais de laisser dans votre vendange, des raisins gâtés, moisis, ou qui ne soient pas mûrs, votre vin s'en sentiroit et deviendroit dépravé.

Coupez à présent les grappes de vos raisins de garde, et que vous avez reservés après avoir fait vendange. Coupez-les avec la branche à laquelle vos raisins sont attachés; et tenez-les suspendues par rayons, dans un endroit sec, où l'on fasse constamment du feu pendant l'hiver; en observant de laisser assez d'intervalle entre chaque branche pour que les raisins ne se touchent pas. Vous pouvez alors les conserver jusqu'au mois de Février.

Voici la meilleure saison pour transplanter toutes sortes d'arbres fruitiers, supposé que le sol de votre jardin soit sec. Si vous devez les acheter dans une pépiniere de jardin, vous aurez à présent un plus grand choix de divers plants que si vous attendez au printemps, parce qu'à cette époque les pépinieres sont également dégarnies des plus beaux plants. Dans le choix que vous ferez, prenez toujours ceux qui sont entés sur de jeunes sauvageons, à la tête desquels on n'a pas encore touché, et dont la greffe ou la bouture n'a qu'un an. Ne coupez point encore ceux que vous destinez à palisser, et différez jusqu'au printemps. Taillez seulement leurs racines, et tranchez absolument toutes les petites fibres; car si vous les laissez elles ne tarderont pas à tomber en pourriture, et à la répandre sur les nouvelles fibres que produiront les racines. Sitôt que vous les aurez plantés, attachez tout de suite les branches au mur, à la palissade et à l'espalier, ou donnez leur des bâtons pour soutien, afin d'empêcher le vent de les ébranler et de nuire à la racine. Répandez aussi un léger fumier de feuilles tout autour, ou de vieux chaume, (*mulch*) avant que l'hiver vienne, afin que le froid ne puisse s'introduire jusqu'aux racines. Cependant il ne faut appliquer au pied de l'arbre ce fumier de feuilles, ou ce vieux chaume, que lorsque le froid s'annonce, et qu'il est à craindre qu'il ne se fasse rigoureusement sentir; car si vous le mettez de trop bonne heure, et qu'il soit trop épais, il retiendra les pluies d'Automne, et vous causera, par conséquent plus de dommage que de profit.

Plantez de la grosse groseille, du *Corinthe* ou de la groseille en grappe, et des fraises, afin qu'elles puissent prendre racine avant l'hyver. Plusieurs de celles qui sont plantées dans cette saison, produisent du fruit le printemps suivant; tandis que celles qui ne sont plantées qu'au Printems, n'acquierent pas assez de force pour poduire la même année, ou ne produisent que foiblement; et leur fruit n'est bon que dans la seconde année.

Vous devez à présent transplanter les sauvageons de tous les fruits de votre pépiniere, et choisir les fruits les plus beaux pour les greffer. En faisant ce travail, observez toujours de répandre de vieux chaume ou du fumier de feuilles au pied de l'arbre; vous rendrez un grand service aux racines et les mettrez à l'abri du froid.

Travaillez à présent aux vieilles couches de vos fraises, sarclez-les, nettoyez-les, fixez les tenons, sions, ou coureurs, près de la

tige, et ne souffrez qu'aucun rejetton s'en écarte. Ensuite bêchez les allées, et après avoir brisé de la terre que vous rendrez bien fine, répandez-la tout autour de vos plants, en prenant bien garde de ne pas les enterrer. Plantez aussi présentement quelques rayons de framboises, taillez les anciens rayons que vous vous proposez de garder, coupez-en le vieux bois, et bêchez la terre entre chaque rang de framboisiers. Par ce travail vous tiendrez la place propre, et donnerez à vos plants de la force et de la vigueur.

Vos arbustes de groseille à grappes ou de *Corinthes*, doivent à présent être taillés et attachés avec de l'osier; bêchez la terre tout autour, et plantez quelques choux dans les rayons, pour y passer l'Hyver seulement, et n'y rester que jusqu'au Printemps. Ils y viendront beaucoup mieux que dans une situation plus ouverte, parce que les groseilliers ralentiront le froid, le retarderont, et l'empêcheront de pénétrer trop avant dans la terre : ce qui n'arrive pas lorsque les choux sont en plein air et à découvert. Taillez aussi vos groseilliers à groseilles vertes; creusez et bêchez la terre tout autour, et plantez également quelques choux dans leur voisinage que vous ôterez au Printemps, et avant que les arbustes aient poussé leurs feuilles. Si vous avez soin de bien bêcher la terre entre ces deux plants, elle les rendra riches et féconds.

Gardez avec soin dans du sable, les pépins que vous vous proposez de semer, lorsque la saison sera venue. Mais que votre magasin ne se trouve pas exposé à la rencontre des souris et des rats; car si ces animaux peuvent y atteindre, ils détruiront toutes vos espérances. Lorsque vous les semerez, vous devez prendre la même précaution, car cette vermine mangera toutes vos provisions si vous n'y mettez obstacle.

Cueillez tous vos fruits d'Hyver, et prenez un temps où vos arbres soient parfaitement secs, sans quoi vos fruits ne se conserveront pas si bien. Faites un monceau de vos plus belles poires d'Hyver dans un endroit sec, où vous les laisserez pendant quinze jours ou trois semaines. Puis essuyez-les sans laisser aucune trace d'humidité; mettez ensuite chaque sorte dans des paniers ou dans différentes corbeilles bien garnies de papier de tous les côtés; mettez aussi du papier entre chaque fruit, et couvrez le tout encore avec du papier, afin d'en exclure l'air extérieur. Par cette méthode vous les garderez beaucoup mieux que si vous les laissiez exposés à l'air dans des tablettes, en les séparant

seulement l'un de l'autre, car leur peau ne manqueroit pas de devenir flasque et fannée; si au contraire vos plus beaux fruits sont enveloppés dans du papier, ils ne se toucheront jamais l'un l'autre, et se maintiendront dans leur beauté beaucoup plus long temps.

Fruits de la saison.

Vous avez encore de la pêche sanguinole, de la pêche *malacoton*, de la vieille *Newington*, de la Hollandoise ou *Swalch* double, de la Catherine : raisins, figues tardives et de seconde récolte, nefles, sorbes, coings, prunelles noires et blanches, prune-Impératrice, noix, noisettes, amandes.

Poires : Doyenné ou St. Michel, beurré-rouge, bergamotte-Suisse, verte-longue, poire-muscade à longue tige, Messire-Jean, Rousseline, sucrée-verte, *Besidery*, Marquise, *muscade-fleuri*, Bezi de la Motte, chat-brûlé, l'œuf de Cygne, Crasan, St. Germain, Bezi de Chaumontelle; et dans les bordures chaudes et le long des murs, de Bonchrétien d'Automne, avec quelques autres de moindre prix.

Pommes : Renette d'or, *Pippin* d'or, pomme-poire de *Loan*, la pomme-coin, renette rouge, pomme-poire d'Automne, Calville-rouge, Calville-blanche, renette-grise, roussette-royale, pomme-brodée, avec quelques autres.

Ouvrage à faire dans la Pépiniere.

Continuez, pendant le commencement de ce mois, de faire des tranchées pour y transplanter les jeunes sauvageons qui doivent recevoir la greffe et la bouture de diverses sortes de fruits, ainsi que d'arbustes et arbrisseaux à fleurs, et autres arbres de votre désert. Vers le milieu du mois, commencez à les transporter dans vos quarreaux, mettez-les par rayons, et donnez-leur une distance conforme à leur grosseur.

Ce mois est le plus propre à transplanter toutes sortes d'arbres durs ou de pleine terre, surtout dans les terreins secs; car dans cette saison ils donneront promptement de nouvelles racines, et se trouveront établis et fixés en terre avant ceux que vous ne transplanterez qu'au Printemps suivant; et même ils sont moins en danger de souffrir que ceux transplantés au dernier Printemps. Mais soyez attentif à donner aux troncs ou sauvageons de bons soutiens, et n'oubliez pas de palisser ceux que vous placez le long des murs, des palissades et des espaliers, afin que le vent ne puisse les jetter de côté ou les dé-

placer ; car les tendres fibres, nouvellement poussées par les racines, souffriroient beaucoup, et les arbres en recevroient du dommage.

Quand le temps est sec, portez du fumier dans les endroits de la pépiniere qui en manquent, dispersez-le sur la surface du terrein tout autour des tiges de vos jeunes arbres. Cet engrais tiendra le froid à l'écart en l'empêchant de s'introduire dans la terre, et les pluies de l'Hyver en détacheront les sels pour les transmettre aux racines. Quand le Printemps sera de retour, et que vous creuserez la terre entre vos plants, vous y enterrerez votre fumier.

Vous pouvez à présent planter sur couches, les noyaux de prunes-*mussel* que vous réservez pour tiges, en observant de les recouvrir d'une terre légere d'un pouce d'épaisseur. Dispersez ensuite un léger fumier de feuilles ou de vieux chaume, (*mulch*) sur toute la surface de la couche, afin d'en écarter le froid, et d'empêcher les souris de venir rendre visite à vos jeunes plants.

Voici la vraie saison de semer des glands, lesquels germeront si vous les tenez plus long-temps hors de terre, et perdront toute leur vertu. Vous pouvez semer aussi de la faine aussitôt que vous vous appercevez qu'elle est mûre, car elle ne se conservera pas long-temps dès qu'elle est tombée. Semez aussi les fruits de toutes sortes d'épines blanches ; semez des baies d'ifs et d'églantiers, et observez de couvrir vos planches de la maniere désignée pour les noyaux de prunes-*mussel*. Les graines semées dans cette saison levent souvent au Printemps suivant, tandis que celles semées au Printemps, si elles réussissent, ne pousseront qu'au Printemps de l'année suivante. Plusieurs Jardiniers font une tranchée dans la terre d'environ un pied d'épaisseur, et y déposent leurs baies d'épine-blanche, d'églantine, et de houx, qu'ils recouvrent d'une terre assez épaisse, et qu'ils laissent en cet état pendant un an, au bout duquel ils les retirent pour les semer sur couche en Octobre ; et l'on voit pousser les nouveaux plants au Printemps suivant.

C'est encore ici la vraie saison de semer toutes sortes de graines d'érables, car si vous les gardez jusqu'au Printemps il sera difficile qu'elles réussissent, du moins ne leveront-elles que l'année d'après.

Taillez toutes sortes d'arbres forestiers et toutes sortes d'arbrisseaux à fleurs ; en faisant ce travail, coupez toutes les branches rudes et raboteuses le plus près de la tige qu'il sera possible, sans laisser aucun *éperon*, ainsi qu'on le pratique trop souvent, car ces éperons ne servent

qu'à défigurer vos arbres. Soyez aussi très-attentif à laisser une suffisante quantité de branches sur les tiges de vos jeunes arbres de pleine terre, afin d'attirer la séve pour l'augmentation de leurs troncs, autrement ils ne seroient pas assez forts pour soutenir leurs têtes.

Voici un temps excellent pour faire des marcottes d'ormes, de tilleuls, et de tous les autres arbres durs et arbrisseaux qui ne laissent tomber leurs feuilles qu'en Hyver. Si vous les mettez en terre dans cette saison, elles reprendront aisément; car l'humidité de l'Hyver fera tenir la terre tout autour des marcottes, et les disposera à pousser de bonne heure des racines au Printemps.

Tirez de terre à présent les marcottes d'ormes, de tilleuls, et des autres arbres forestiers et arbrisseaux à fleurs, que vous avez plantés l'année derniere. Taillez leurs racines, et repiquez-les par rayons dans la pépiniere. Repiquez également les *suceurs* ou rejettons de lilas, de rosiers, et d'autres arbres et arbrisseaux à fleurs que vous avez multipliés de cette maniere, et enrichissez-en votre pépiniere, où vous les ferez rester deux ans, afin qu'ils puissent acquérir assez de force pour être placés dans l'endroit où ils doivent rester à demeure.

Plantez des rejettons ou *coupures* de différentes sortes de chevrefeuilles, de lauriers, de lauriers de Portugal, et d'autres arbres et arbrisseaux de la dure espece ou de pleine terre; plantez-les dans un terrein gras, car ils y réussiront beaucoup mieux que dans un sol léger, riche, ou sabloneux.

C'est encore une saison fort propre à planter des rejettons ou *coupures* de planes ou platanes, d'aunes, et de peupliers, dans un terrein humide, mais non très-humide. En préparant vos rejettons, prenez soin de laisser toujours un nœud du bois de la derniere année à l'extrémité de chaque rejetton. Si vous observez bien cette méthode, peu de vos rejettons ou boutures manqueront de réussir.

Vous pouvez également dans ce mois, multiplier par *coupures* vos meilleures sortes de groseilles vertes, et de groseilles à grappes. Si vous savez bien les choisir, et si vous les plantez avec soin, dans l'espace d'un an, vous en tirerez de fort bons plants, lesquels seront de beaucoup préférables à ceux qui proviennent de suceurs.

Plantez aussi dans le courant du mois, des rejettons ou boutures de laurustin et de phillyrea; le premier sera bien enraciné au bout d'un an; mais l'autre restera d[eu]x années avant qu'il ait pris racine.

Octobre.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fleurs.

Vers le milieu ou vers la fin du mois, finissez de mettre en terre toutes les sortes de racines de plantes à fleurs que vous vous proposiez de mettre en terre avant Noël, comme: tulipes, anemones, renoncules, crocus, jonquilles, hyacintes, narcisses, iris bulbeuses, martagons, lys-oranges, ainsi que toutes celles que vous avez tenues hors de terre depuis la chûte de leurs feuilles en Été. Si vous avez souffert que quelques unes de ces fleurs, restassent encore en terre peu de semaines après que les feuilles sont tombées, elles auront poussé de nouvelles fibres, et il seroit trop tard pour les tirer de terre. Il ne faut pas non plus, quand elles sont hors de terre, les tenir trop long-temps abandonnées, autrement quelques-unes périront. Si vous n'avez donc pas su tirer à tems et à propos les fleurs à racines bulbeuses, laissez-les tranquilles et n'allez pas les troubler à présent, de crainte que vous ne les fissiez périr; ou si elles ne périssoient pas, elles deviendroient tellement malades qu'elles ne pourroient vous donner leurs fleurs au Printemps suivant; et qu'elles seroient même quelquefois deux ou trois années avant de recouvrer la santé.

Octobre.

Transplantez dans les bordures ou plate-bandes du parterre la plûpart des plantes dures à racines fibreuses, et tubereuses, comme: rose-trémiere, campanules de Cantorbery, chevrefeuilles de France, colombines ou ancholies, aconite bleu, marguerites, chrysanthemes, polyantes, œillets de poëte, l'orgueil de Londres (*London-pride*) ou Saxifrage ponctuée, campanules, asters à fleurs hâtives, verges d'or, l'herbe à l'araignée, asphodel ou la lance du Roi (*Kings spear*), péones, violiers, *thalictrum*, *eryngium*, Statice, fleurs de soleil perenniales ou vivaces, *cyanus* ou grande bouteille bleue (*great blue bottle*), iris à racines tubereuses, centaurée, matricaires double, camomille double, *doronicum*, *cirsium*, casque, pois toujours verd, astragale vivace, appocyn dur, pavot vivace, fumeterre jaune, et de Tanger, faux-caprier, digitales, *glaucium* ou pavot cornu, nombril de Vénus vivace, plusieurs sortes de *phlox*, *alyssum* de Crête, primerose en arbre, *Rudbeckia* ou fleur de soleil bâtarde, *geranium* vivace, herbe de S. Pierre, violettes, *lunaria* ou l'honnêteté ou la fleur satinée (*honesty or Saten-flower*), renoncule globulaire, *lysimachia*, ciste-nain, lychnis ou rose du compagnon, robin en lambeaux, *monarda* de trois sortes, *Ruyschiana*, chéli-

doine double, ainsi que plusieurs autres sortes dont vous ferez un tel mêlange qu'elles puissent se succéder durant la saison.

Sarclez toutes vos bordures, et que celles que vous n'avez pas fumées le mois dernier ne restent pas plus long-tems sans engrais, en observant de les renouveller avec de la terre faîche, ou avec du fumier bien consommé, et en suivant la méthode désignée dans le mois précédent. Continuez de planter des bordures de buis dans les endroits qui en manquent, et réparez les bordures gâtées ou qui dépérissent. Vous pouvez faire ce travail avant que l'Hyver ait tellement établi son empire que la terre soit gelée.

Vous devez racler et ratisser à présent les bordures que vous avez bêchées, et où vous avez planté au commencement de Septembre. Si vous faites proprement ce travail dans un temps sec, vous détruirez toutes les mauvaises herbes qui ont poussé depuis, et rendrez vos bordures belles, propres et nettes pour tout l'Hyver.

Il est temps de sarcler avec le plus grand soin les couches à graines d'hyacintes, de tulipes, de fritillaires, et autres fleurs à racines bulbeuses qui sont en terre depuis un an. Donnez-leur une terre fraîche, riche, bien criblée, de l'épaisseur d'un demi pouce, afin de fortifier les racines, et de les garantir du froid.

Retirez à présent les pots et les caisses qui contiennent des semences de fleurs, de la situation à l'ombre où vous les aviez placés pendant les chaleurs de l'Automne et de l'Été. Mettez-les dans une exposition plus chaude, ou dans un endroit où les jeunes fleurs puissent jouir le plus qu'il sera possible des rayons du soleil, et où elles soient à l'abri du froid et des vents. Il faut aussi les sarcler avec soin, et prendre garde de ne pas tirer les bulbes hors de terre; car comme elles sont fort petites, il est aisé de les déplacer en arrachant la racine des mauvaises herbes, surtout quand cette racine est grande, large, et profondément ensévelie. Quand ceci sera fait, recouvrez vos jeunes plants d'un peu de terre fraîche que vous avez passée au crible; mais n'en mettez pas trop, de crainte que les racines ne soient trop enterrées, et que la pourriture ne s'y attache, surtout dans un sol dont la terre est ferme et dure.

Mettez à la fin du mois vos pots d'œillets-carnés sous couvert, afin de les défendre contre les pluies violentes, contre la neige et la gelée, fleaux cruels et destructeurs de ces charmantes fleurs. Si vous aviez placé ces fleurs dans de petits pots d'un sol la piece, ainsi que je vous

l'ai dit au mois d'Août, vous pourriez à présent les ranger tout près l'un de l'autre, sous un chassis de jardin, ou dans une couche à cerceaux qu'on recouvre de paillassons dans les mauvais temps. Mais lorsque le temps est doux, ces fleurs ne peuvent pas avoir trop d'air. La méthode de plonger ces pots dans de la terre, depuis l'extrémité jusqu'aux bords, ou de les mettre dans de vieux tan bien consommé, pour empêcher le froid de pénétrer jusqu'aux racines, est une méthode plus sûre et plus efficace, que celle de les laisser passer l'Hyver sur la surface de la terre.

Otez toutes les feuilles mortes de vos pots d'auricules choisies, et renversez ensuite vos pots sur le côté, ou placez-les sous couvert, afin de les empêcher de recevoir trop d'humidité qui deviendroit pernicieuse à vos fleurs, quoiqu'elles endureront parfaitement bien le froid; mais la derniere méthode est la meilleure, et il faut la préférer.

Transplantez la plupart de vos arbres et arbrisseaux à fleurs, comme : roses, chêvre-feuilles, genet d'Espagne, cytise, *laburnum*, *althæa frutex*, *spiræa*, rose de Gueldres, lilas, séné de scorpion, séné à vessies, berceau de vierge, pêcher à fleurs doubles, amandier, cerisier à fleurs doubles, cerisier d'oiseaux, *Robinia*, maronier d'Inde écarlate, érable à fleur écarlate, syringa, jasmins, *catalpa*, *mezereon*, chêvre-feuille érigé, chêvre-feuille à trompette ou *peryclimenum*, framboisier à fleurs, framboisier double en arbrisseau (*double bramble*), épine blanche à ergots de coq, épine blanche double, quintefeuille en arbrisseau, cornouiller, alisier ou cormier sauvage, troëne, cornouiller à prunes, sumach, *coccygria*; *coronopus maritimus* ou chiendent de mer (*sea buck'shorn*), faux pistachier, arbousier, laurustin, épine de Glastenbury, diverses sortes de sumach, de tamaris, &c. Si vous les plantez dans cette saison, ils prendront racine avant l'Hyver, et seront par conséquent moins en danger de souffrir de la sécheresse au Printemps suivant. Outre cet avantage, c'est que la plupart d'entr'eux fleuriront l'Eté prochain; tandis que ceux transplantés au Printemps exigent d'être constamment arrosés dans un temps sec, et fleurissent rarement la même année. Mais il faut remarquer que les arbrisseaux qui ne sont pas de la dure espece ou de pleine terre, et que vous plantez dans cette saison, demandent un léger fumier de feuilles ou de vieux chaume (*mulch*) répandu sur la surface de la terre autour de leur tige, pour empêcher le froid d'atteindre à leurs racines. Cepen-

dant il ne faut verser ce fumier que lorsque le froid s'est annoncé, autrement il feroit plus de mal que de bien, car il empêcheroit la pluie de pénétrer jusqu'aux racines.

Nettoyez les allées de gazon et tous les tapis de verdure adjacents à votre désert, et enlevez-en toutes les feuilles qui y sont tombées, car si vous souffrez qu'elles se pourrissent sur l'herbe, elles la gâteront et lui porteront dommage. Si vous souffrez également qu'elles se putréfient sur le gravier de vos promenades, elles lui ôteront sa couleur et le rendront d'un aspect désagréable. Comme on se promene rarement en Hyver dans les grandes allées de gravier, ce seroit bien fait d'y faire une tranchée et d'y établir des rigoles, afin de tenir le gravier toujours frais, et de préserver vos allées de la mousse et des herbes sauvages. Mais ceci ne doit se pratiquer que lorsqu'on ne se sert pas de ces allées en Hyver, ou lorsqu'on n'a pas le loisir d'y passer constamment le rouloir.

Taillez les arbrisseaux à fleurs, comme : rosiers, chêvre-feuilles, *spiræa*, &c. Arrachez tous les *suceurs*, car ils affameroient les vieilles plantes, et les empêcheroient de fleurir. Les lilas en particulier jettent un grand nombre de suceurs; et si tous les ans on ne les coupe pas avec soin, ils s'étendent bientôt à une grande distance en formant un buisson épais. Mais cela fait tort aux arbres, et ils ne fleurissent jamais si bien que lorsqu'on a soin de les tenir isolés, éclaircis et débarrassés de rejettons trop nombreux. Vous pouvez vous servir de ces suceurs, supposé que vous en manquiez, pour les planter dans la pépiniere, car dans l'espace de deux ou trois ans ils auront acquis assez de force pour être transplantés à demeure.

Si l'on vous a désigné quelque piece de terre pour en faire un lieu de plaisir, un parterre, une plate-bande, &c., soit dans le jardin à fleurs, soit dans le désert, mais que vous ne pouvez rendre propre à recevoir des plantations avant le Printemps, vous devriez sans perdre temps, la préparer et y travailler, afin que la terre restât exposée au froid de l'Hyver qui l'amollira et qui l'adoucira. Outre cet avantage, c'est que si le froid venoit à durer long-temps, il seroit trop tard pour y travailler, parce que le moment de planter arriveroit tout-à-coup; alors la saison toute entiere se trouveroit perdue pour vous.

Plantez, au commencement du mois, des *coupures* ou rejettons de Chrysanthemes doubles, blancs et jaunes, dans des pots remplis d'une bonne terre que vous placerez dans une

une situation chaude, et que vous arroserez fréquemment dans les temps secs. Ces fleurs prendront aussi-tôt racine si, pour les protéger contre le froid de l'Hyver, vous les mettez sous chassis commun, et si vous leur faites prendre l'air le plus qu'il sera possible dans un temps doux. Vos plants alors deviendront assez forts, pour être repiqués au Printemps dans les plates-bandes du parterre. Par cette méthode ils seront tous à fleurs doubles; mais quand ils sont propagés de cette maniere, ils deviennent bientôt stériles et ne produisent aucune graine.

Dans le courant du mois, mettez des racines bulbeuses de tulipes, d'hyacinthes, de jonquilles, de narcisses, &c. dans des carafes remplies d'eau, pour fleurir en chambres de bonne-heure au Printemps. Donnez-leur le plus d'air qu'il est possible, tant que le temps s'annonce avec douceur; car lorsqu'elles sont tenues en chambres closes, les feuilles et les tiges deviennent si foibles, que la principale tige se trouve hors d'état de soutenir les fleurs. C'est pourquoi il ne faut les apporter dans la chambre que lorsque les fleurs sont près de s'ouvrir. Il ne faut pas non-plus les laisser exposées au mauvais temps, dès qu'elles commencent à pousser leurs feuilles. Si vous les placez donc près des fenêtres de la Serre *verte*, où elles jouiront d'un air libre quand le temps sera doux, et où elles se trouveront à l'abri du froid, elles vous produiront des fleurs beaucoup plus belles et plus fortes. Les verres dont on se sert à ce dessein sont aujourd'hui si bien imaginés, et sont si généralement connus, qu'il seroit inutile d'en faire la description.

Plantes actuellement en fleurs dans le Jardin de plaisir ou le Parterre.

Diverses sortes d'asters, (et quand la saison est douce: soucis d'Afrique et de France, merveille du Pérou, balsamine, réséda odorante, amaranthes, tricolor et crête de coq, *gomphrena* à fleurs blanches et à fleurs de pourpre, *palma christi*, ficoïdes à diamant ou glaciales, et quelques autres tendres plantes annuelles), plusieurs especes de verges d'or, *crocus* d'Automne, amaryllis jaune automnale, *cyclamen*, *Colchicum*, œillet de la Chine, œillet de poëte, polyanthes, auricules, violettes de trois couleurs ou pensées, aster de la Chine de trois couleurs, persicaire orientale, Chrysantheme de Crete, linaire, violiers, *physalis*, *buphthalmum*, tubéreuse, lys de Guernsey, lys-belladonna, *Rudbeckia* ou fleur de soleil bâtarde, héliotrope, buglose orientale, peste

de chien (*dog's bane*) ou tue-chien d'Amérique de plusieurs sortes, *asclepias* de trois ou quatre especes, mufle de veau ou mufle de dragon (*snapdragon*), saffran, saffran bâtard, matricaire double, *convolvulus* de plusieurs sortes, pois de senteur, lupins, miroir de Vénus, nombril de Vénus, pomme épineuse double, centaurée de plusieurs sortes, herbe à l'épervier, quelques anemones simples, fleurs de soleil, scabieuse Indienne, *phlox* à larges feuilles, *trachelium*, *dianthera*, *eupatorium*, *Alysson fruticosum*, *dracocephalum* de plusieurs sortes, sauge d'Orient, *Helenia*, mélinet, gentiane d'Automne, œillet à tête de vieillard, plusieurs sortes de lychnis, saponaire double, herbe à l'araignée de Virginie, *Commelina*, *chelone*, quelques sortes de scrophulaire, tabac, aconite à larges fleurs bleues, aconite salubre, *campanula patula*, avec quelques autres.

Arbres et arbrisseaux de la dure espece ou de pleine terre actuellement en fleurs.

Arbousier ou fraisier en arbre, chêvre-feuille tardif, chêvre-feuille toujours verd, *althæa frutex*, fleur de la passion ou passiflore, *cytisus lunatus*, *Ketmia syriaca*, laurustin, rosier du mois ou de tous les mois, rose-musquée, quintefeuille en arbrisseau, framboisier à fleurs, ciste mâle, *phlomis*, *hamamel*, grenadier double, séné de scorpion, *agnus-castus*, pyracanthe en fruit, *euonymus* ou fusain en fruit, seneçon en arbre, diverses sortes de sumach, tamaris, séné à vessie d'Orient, *Bignonia* ou fleur à trompette, *hydrangea*, *itea*, *clethra*, genet d'Espagne, genet de Luque, *spiræa rouge*, *spiræa* blanche d'Amérique, *galeopsis frutescens*, arbousier trainant d'Amérique, herbe de la St. Jean en arbrisseau, avec quelques autres.

Plantes médicinales dont on peut actuellement faire usage.

Racine de *calamus aromaticus*, cerisier d'Hyver, racines d'aconite salutaire, racines d'*arum*, racines d'*asarabacca*, fruit de l'épinevinette, saffran, racines de bettes, racines d'*Eryngo*, graines de fresne, racine et graine de jusquiame, baies de genevrier, graine de liveche, racines de valeriane, sabine, racines de saponaire, racines de lavande de mer, racines de scorsonaire, racines de chervis.

Ouvrage à faire dans la Serre verte et dans la Serre chaude.

Si vous n'avez pas fait rentrer vos orangers dans la serre le mois précédent, faites-le présentement, et observez, ainsi qu'il a été dit, de

prendre un jour sec. N'oubliez pas non plus de nettoyer les têtes et les tiges, avant de les remiser. Il faut aussi remuer la terre des pots et des caisses, et y ajouter un peu de fumier de bœuf ou de vache, afin de rafraîchir vos arbres, et d'empêcher la mousse de croître dans vos pots et dans vos caisses.

Faites entrer aussi dans votre *conservatoire* toutes ces tendres plantes : *geranium*, *nasturtium* des Indes double, jasmin d'Espagne, jasmin des des Açores, jasmin jaune des Indes, mesembryanthemes, *sedum*, *cotyledon*, arbre d'ambre, ozeille en arbre, noyer de Malabar, *leonurus*, *hermania*, *diosma*, célastre d'Afrique, *phylica*, *lotus Sancti Jacobi*, aloës rayés et tachés, *Kleinia*, arctotides, campanule des Canaries, *sisyrinchium*, *elicrhysum*, *clutia*, *arbor-molle*, *Chironia*, *lycium*, *Watsonia*, *ixia*, et ozeille des bois d'Afrique, *gladiolus indicus*, roseau fleuri des Indes, *lentiscus*, *solanum*, *physialis frutescens*, cyclamen de Perse, asphodele d'Afrique ou lance royale, ainsi que plusieurs autres sortes, assez dures à la vérité pour rester encore en plein air. Mais dès que les froids se font sentir, il faut les en préserver en les reportant au conservatoire. Donnez-leur le plus d'air qu'il sera possible, et tant que le temps aura de la douceur, laissez-les respirer avec liberté ; car si vous les tenez trop closes, lorsquelles entrent en serre pour la premiere fois, elles contracteront de l'humidité, et souvent on voit leurs feuilles dépérir et tomber. Il faut aussi les rafraîchir fréquemment avec de l'eau, et leur ôter constamment les feuilles qui jaunissent.

Ne différez pas à donner un *réchaud* à vos couches de tan, supposé que vous ayiez oublié de le faire ; car à mesure que les froids augmentent, vos tendres exotiques souffrent davantage, et il est absolument nécessaire de leur donner de nouveaux lits. Ne plongez vos pots dans l'écorce que lorsque vous voyez qu'elle commence à s'échauffer ; et prenez garde de les trop enfoncer si la chaleur est trop grande. Il seroit plus sûr de ne les plonger qu'à une certaine profondeur, et d'attendre que la grande chaleur fût abatue ; car quand les racines sont brûlées par le chaud, rarement recouvrent-elles la santé. Observez aussi de laver avec soin les feuilles et les tiges de vos plantes qui ont ramassé de la poussiere, ou que les insectes ont infectées ; sans quoi la vermine aura bientôt gagné toutes les autres plantes qui sont dans le voisinage, et leur portera un grand préjudice.

Vers la fin du mois, mettez à

l'abri et sous couvert : myrtes, oléandre, cytises, *doria*, ciste à gomme, aloës commun, touffe de Candie en arbre, *osteospermum*, *buphthalmum* pérennial ou vivace, absynthe en arbre, *Royenia*, olivier, *tetragonia*, grand magnolier, laurier d'Inde, tanesie d'Afrique, héliotrope, *Clifortia*, *Wackendorfia*, aster en arbrisseau, et autres dures plantes exotiques. Rangez-les de telle maniere dans votre conservatoire, que les branches ne s'entrelassent point l'une dans l'autre, que leurs têtes soient dégagées, et que l'air puisse circuler librement entr'elles.

Les ananas qui doivent vous donner du fruit l'année prochaine, et que vous avez tenus pendant l'Eté, ou sous chassis ou dans la serre-chaude, doivent à présent passer dans une couche d'écorce où ils jouiront d'un degré de chaleur convenable, et où vous les laisserez jusqu'à ce que le fruit vienne à maturité. Il faudra pendant l'Hyver, les rafraîchir fréquemment avec de l'eau. Mais si le froid devient âpre et rigoureux, placez-les pendant vingt-quatre heures dans la serre-chaude, pas trop près des fourneaux ou des tuyaux de fourneaux, de crainte qu'il ne contractent trop de chaleur, car le degré de chaleur qu'ils doivent acquérir doit être proportionné à l'air de la serre. Si les fibres de ces tendres plantes se dessechent trop pendant l'Hyver, le fruit en recevra du dommage, et sera très-petit. Cette négligence est cause qu'il arrive très-souvent que les jeunes plants provenus d'œilletons et de couronnes de l'année précédente, donnent un fruit précoce, un fruit qui ne devoit paroître que l'année d'après, un fruit enfin fort petit et de nulle valeur. D'un autre côté on doit bien faire attention de ne pas leur donner plus d'eau qu'il ne faut, car le trop d'humidité leur est aussi pernicieux que le trop de chaleur.

Si au commencement du mois la saison a continué de se rendre favorable, et vous a permis de laisser encore en plein air vos tendres plantes, vous avez bien fait de leur accorder ce bénéfice. Mais ne tardez pas à faire rentrer les especes suivantes : *viburnum* d'Amérique de plusieurs sortes, acacia, apocyns, roseau fleuri des Indes, arbres de corail, *lotus Sancti Jacobi*, aloës d'Afrique, chardon en flambeau, *Malpighia*, tithymales, hémanthe, *phillyrea capensis*, figuier d'Inde, *Walkameria*, *protea*, bois de guittare, *Turnera*, *solanum*, *hibiscus* de plusieurs sortes, *justicia*, *phytolacca* en arbre, *myrtus*, *Zeylanica*, *Euphorbia* de plusieurs sortes, et

toutes les autres plantes que vous avez exposées en plein air pendant l'Eté. Il faut d'abord les remiser pendant quinze jours ou trois semaines dans la serre-*verte*, pour y jouir encore librement de l'air ; et vers la fin du mois, vous les ferez rentrer dans la serre-chaude, ou dans leur conservatoire, pour y rester pendant l'Hyver.

Vers la fin du mois commencez à faire du feu dans la serre chaude, car les nuits sont froides, mais faites-le avec précaution. Si la chaleur est trop grande, elle fera pousser et bourgeonner (*to shoot*) les plantes, et cela les affoiblira ; il arrivera encore que la saison étant trop avancée pour que les nouveaux jets puissent se fortifier, leurs feuilles dépériront et tomberont. Observez aussi de rafraîchir vos plantes avec de l'eau assez souvent ; car les feux qu'on fait dans les fourneaux desséchant l'air de la serre, et occasionnant aux plantes une transpiration plus grande qu'auparavant, sont cause qu'il faut plus d'eau. N'en donnez pas cependant en grande quantité, mais donnez-en fréquemment, et seulement ce qu'il faut pour atteindre à chaque fois les fibres qui sont à l'extrémité des pots. Enlevez leurs feuilles à mesure qu'elles jaunissent, et ne laissez aucune feuille morte dans votre serre, aucune toile d'araignée, ni aucune sorte d'ordure, afin que votre conservatoire soit toujours propre et net, et que vos plantes se conservent en santé.

Plantes actuellement en fleurs dans la Serre verte et dans la Serre chaude.

Geranium à fleurs écarlates, *geranium* à fleurs *d'asarabacca*, mesembryanthemes de plusieurs sortes, cotyledons, chrysantemes, jasmin d'Espagne, jasmin d'Arabie, *lantana* à feuilles de houx, jasmin jaune des Indes, arctotides, cyclamen de Perse, aloës de plusieurs genres, campanules des Canaries, *cassia Bahamensis*, sensitive et l'humble plante, lis de Guernsey, lis-*bella donna*, diverses sortes de fleurs de la passion, *leonurus euphorbia* de différentes sortes, *alcea grossulariæ folio*, myrte à fleurs doubles, *Yucca indica*, *polygala arborescens*, herbe de la Saint-Jean en arbrisseau de Minorque, *papaya*, *hibiscus* de plusieurs sortes, *senecio folio retusa*, *opuntia*, *Plumeria*, *Turnera*, *Sherardia*, *Malpighia*, *sena spuria*, *limodorum*, à fleurs de pourpre, *solanum*, *conysa*, *Martynia*, *Clutia*, *Milleria*, *lantana*, *Rauvolfia*, *Maranta*, gingembre, *Costus*, *salvia Affricana*, *arum caulescens*, *arum scandens*, *Spigelia*, *Diosma*, polyanthe, *crinum*, *phytolacca*, *Pier-*

cea, *Kleinia*, *crassula*, lance-royale d'Afrique, *phylica*, *pancratium*, *basella*, *plumbago*, *Zygophyllum*, *acacia*, hœmanthe, oléandre double, *lotus Sancti Jacobi*, aster à branches, (*branching aster*) et à fleurs bleues, du Cap de bonne espérance, lavande des Canaries, soucis d'Afrique à feuilles de chiendent, *Wolkameria*, amaryllis à feuilles ciliées, et quelques autres.



NOVEMBRE.

Ouvrage à faire dans le Jardin Potager.

FAITES des tranchées entre vos artichaux, et sillonnez les racines bien également de tous les côtés, afin de préserver vos plants des injures du froid. Cette maniere vaut mieux que de mettre dessus du fumier long, ainsi que le pratiquent quelques personnes ignorantes. Mais avant d'entreprendre ce travail, il faudroit couper les tiges à fleur de terre, excepté celles que vous auriez réservées pour donner du fruit: vous lierez celles-ci et les couvrirez de terre, afin de les mettre à l'abri du froid. Si l'Hyver s'annonçoit ensuite avec rigueur et avec sévérité, vous couvririez les racines avec un peu de litiere seche, que vous ôterez incontinent dès que vous verrez le temps reprendre sa premiere douceur. Vous pouvez, par cette méthode, conserver vos artichaux pendant l'Hyver. Mais tant que la saison est douce, différez et remettez cet ouvrage à la fin du mois ou au commencement de l'autre. Quand les artichaux sont enterrés de trop bonne-heure, ils sont enclins à pousser des rejettons à travers les rigoles avant Noël, et se trouvent alors en danger d'être détruits par le froid. Si vous n'avez donc qu'une petite quantité d'artichaux, et que vous puissiez les enterrer en très-peu de temps, vous ferez bien de retarder autant que la douceur du temps vous le permettra. Mais si vos artichaux se trouvent en grand nombre, vous devez commencer de meilleure heure, de crainte que le froid ne vous surprenne avant que votre ouvrage soit fini. Cette terre mise en sillons sera suffisante pour garder vos artichaux dans les Hyvers ordinaires et communs; mais s'il arrivoit des hyvers aussi rigoureux et aussi âpres que ceux de 1767 et 1768, jettez de la paille, du fumier long, de vieilles tiges de pois, de la fougere, ou de vieux tan, sur les sillons ou rigoles; et si ces couvertures sont assez épaisses, elles mettront vos plants à l'abri de tout danger; mais vous les ôterez promptement dès que le froid aura cessé d'exercer ses rigueurs.

Si vous avez oublié de préparer vos couches d'asperges le mois dernier, ne laissez point passer le commencement de celui-ci sans y travailler. Commencez par couper tous les tuyaux, et sarclez avec soin

dans les allées, où vous enterrerez les mauvaises herbes; vous jetterez ensuite de la terre dessus, et suivrez la méthode désignée dans le mois précédent.

Quand le temps est doux, les choux-fleurs et les laitues sous chassis ou sous verres doivent respirer l'air avec liberté le plus qu'il est possible, en ôtant les verres chaque jour dans un temps sec, et en les remettant quand il est humide. Cependant, comme il faut que ces plantes jouissent de l'air, tenez seulement levés les verres d'un côté avec un soutien, afin que l'air puisse circuler. Trop d'humidité ameneroit la pourriture, et trop de soins pour les tenir parfaitement closes, les rendroient foibles : ce qui les exposeroit à un grand danger si un grand froid, sans être accompagné du soleil, succédoit tout-à-coup à la douceur du temps. Quand il gêle par un temps noir et sombre, tenez-les étroitement renfermées, même pendant plusieurs jours.

Semez des pois, et plantez des féves dans un temps sec, afin de succéder aux plants du mois dernier. Buttez les tiges de pois et de féves qui sont déja grandes, afin de les préserver des injures du froid.

Semez aussi des salades sur couches modérément chaudes, comme : laitue, cresson, moutarde, petites raves, radix, navets ou *turneps*, &c. pour que la table en soit constamment fournie. Quand le temps est sec, profitez-en pour tirer de terre les endives qui sont en plein accroissement, et posez-les dans des tranchées pour y blanchir, en observant toujours de les placer horisontalement sur les côtés du sillon exposés au soleil, afin que l'humidité puisse s'évaporer, et ne gâte pas vos plantes. Buttez le céleri pour blanchir, et prenez soin de ne pas ensévelir le cœur de la plante. Mais cet ouvrage doit aussi se faire dans un temps sec.

Fumez et tranchez la terre désignée pour porter vos récoltes de primeur, et partagez-la en autant de sillons qu'il vous en faut. Vous lui rendrez un grand service en la rafraîchissant ainsi; et supposé qu'elle soit ferme et dure, le froid l'adoucira et l'amollira. Vous aurez aussi l'avantage d'avoir fait un travail qui abrégera la besogne au Printemps, et qui vous laissera du temps pour remplir d'autres emplois plus pressants.

Au commencement du mois, semez des carottes et des radix dans des bordures chaudes le long des murs, des haies et des palissades, pour venir de bonne-heure au Printemps, supposé que vous ne l'ayiez pas fait le mois précédent. Dans ce cas-là vous en devriez semer encore d'autres

d'autres vers la fin du mois, afin d'être plus sûr de réussir.

Arrachez toutes les feuilles jaunissantes de vos choux-fleurs, et buttez les tiges de ceux qui sont sous cloche ou sous verres, en prenant bien garde de ne pas élever la terre jusqu'à ensévelir le cœur de ces plantes ; car rien ne seroit plus capable de les détruire.

Les épinards, les oignons, et autres plantes à récolter semées en Juillet et en Août, doivent être constamment sarclées, sans quoi les mauvaises herbes s'étendront sur votre terrein, et en empêchant l'humidité de se dissiper, feront tomber vos jeunes plantes en pourriture.

Faites des couches chaudes pour asperges, afin d'en fournir la table à Noël. Les têtes qu'elles produiront ne seront ni aussi belles, ni aussi nombreuses, ni aussi bien colorées que celles qui proviennent de couches faites en Janvier ; en sorte que les Jardiniers qui desirent avoir des asperges d'une belle couleur verte, ne doivent point faire de couches d'asperges dans cette saison.

Tirez de terre vos racines de carottes, de panais, de patates ou pommes de terre, de bettes, de sersifix, scorsonaire, persil à larges racines, &c., vers la fin du mois. Reposez-les dans le sable, afin de les garantir du froid, de l'humidité et de la vermine. Le froid et la grande humidité les détruisent également ; car alors la vermine s'attache aux racines et les dévore. Quand on néglige ce travail, et que la terre reste longtemps gelée, il n'est pas possible de tirer ces plantes pour s'en servir ; et lorsque le froid est passé, celles qui ont resté en terre, dépérissent aussitôt.

Si pendant ce mois le temps se met au sec et au froid, portez du fumier dans les quarreaux du potager. Il sera tout prêt pour vous en servir lorsque vous creuserez la terre, et ce sera toujours autant de fait pour vous. Faute d'observer cette méthode, on se trouve souvent dans l'embarras des travaux, embarras qu'il faut toujours éviter autant qu'il est possible. Toutes les fois que ceci arrive, on néglige plusieurs choses, on passe légérement sur d'autres, et tout ce que l'on fait se fait avec nonchalance.

Liez vos haies de roseaux si vous avez oublié de le faire le mois dernier, sans quoi les vents violents qui souflent ordinairement dans cette saison, les détacheront de leurs soutiens et les briseront : dégât qu'il vous sera difficile de reparer.

Il faut, dans cette saison, apporter l'attention la plus grande pour vos couches chaudes de salades, de concombres, et autres plantes ; car

les nuits étant longues et froides, les jours très-courts, chargés de brouillards et d'humidité, il arrive souvent que les plantes moisissent et pourrissent. D'un autre côté, la chaleur des lits se trouvant beaucoup diminuée, soit par la pluie, soit par la neige, rend la conduite des couches très-difficile en cette saison.

Visitez deux ou trois fois la semaine vos choux-fleurs d'Automne, et donnez-leur actuellement tous vos soins; cassez les feuilles qui paroissent au-dessus de leurs têtes; et qu'elles servent à les garantir de l'humidité et des gelées blanches du matin, car si vos jeunes plants y restent exposés, ils deviendront décolorés, et leurs têtes prendront un tel accroissement qu'elles seront propres au service.

Produits du Potager.

Cabbage, choux de Savoie, choux-fleurs (ceux qui ont été semés en Mai), choux-calibre, quelques artichaux tardifs, choux rouges, épinards, montants de choux, oignons, poireaux, ail, rocambole, échalottes, *turneps* ou navets, bettes, carottes, panais, chervis, selsifix, patates ou pommes de terre, scorsonaire, cochlearia, artichaux de Jérusalem, radix d'Espagne blancs et noirs, persil à larges racines, sauge, choux du Levant, mousserons; et sur couches chaudes, quelques asperges, &c.

Pour salades: laitues, cresson, *turneps* ou navets, mâches ou doucette, coriandre, pimprenelle, et autres petites herbes de couches chaudes ou de bordures chaudes près des murailles et des palissades, endives, céleri; et si la saison est douce, quelques laitues brunes de Hollande, et de la laitue pommée commune.

Pour soupe: bettes, cardons, thym, céleri, cerfeuil, soucis, sariette d'Hyver, hyssope, ozeille, persil, marjolaine, avec quelques autres.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruit.

Si le temps est favorable, vous pouvez encore élaguer et tailler vos arbres de pleine terre, comme: pêchers, *nectarins*, abricotiers, poiriers, pommiers, la vigne même, et tous ceux qui sont le long des murailles et en espaliers. Mais ne différez pas plus tard, surtout si vous voyez qu'il y ait apparence de froid et de neige; car les tendres arbres de fruits à noyaux en recevroient du dommage; et les blessures faites aux branches qui portent le fruit ne se guérissent pas, lorsque la gelée succede à la neige. Les poiriers et les pommiers n'en souffrent pas, et rien n'est à craindre pour eux.

Dépouillez vos figuiers de tous leurs fruits tardifs ; car si vous les laissez sur l'arbre, ils gâteront et rendront infectes les tendres branches. Fixez et attachez au mur, le plus près que vous pourrez, toutes les branches ; vous les préserverez beaucoup mieux du froid de cette maniere, que si vous les laissiez éloignées du mur. Placez aussi devant les figuiers des panneaux de joncs, car si le froid devient rude et sévere pendant l'Hyver, cette couverture empêchera les jeunes branches fructiferes d'être détruites, et sera cause que le fruit viendra beaucoup plutôt au Printemps suivant. Quant aux figuiers qui croissent contre les espaliers, il faut les détacher, les mettre en liberté, lier seulement les branches ensemble, et les couvrir de foin, de paille ou de vieilles tiges de pois, pour les garantir de la gelée. Par cette méthode vous pouvez espérer de faire constamment d'excellentes récoltes.

Les arbres à fruit plantés le mois dernier pour rester en pleine terre, doivent avoir des soutiens ou tuteurs, et ceux qui sont le long des murs et des espaliers doivent avoir aussi des attaches, afin d'empêcher le vent de les déplacer ; car lorsqu'ils sont ébranlés et agités par les vents, les nouvelles fibres jettées par les racines depuis qu'ils sont nouvellement plantés, se déchirent et se détruisent au grand préjudice de l'arbre. Observez aussi de jetter un peu de fumier de feuilles ou de vieux chaume (*mulch*) sur la surface de la terre au pied de l'arbre, pour que le froid ne pénetre pas la terre et ne puisse atteindre jusqu'aux racines.

Transplantez, au commencement du mois, des arbres fruitiers dans un sol sec et chaud, supposé que la saison le permette et que le temps ne soit pas défavorable. Mais il falloit faire ce travail dans le mois précédent, parce que la terre étant encore chaude, les arbres poussent de nouvelles fibres sitôt qu'ils sont plantés : ce qui leur donne la force d'endurer le froid et d'y résister. Mais s'ils sont plantés tard, rarement ils jettent de nouvelles racines avant le retour du Printemps.

Plantez de la groseille verte, du *Corinthe* ou de la groseille à grappes, des fraises et des framboises, si le temps est doux. Bêchez et sarclez la terre entre vos groseilliers derniérement plantés, et tenez-la toujours purgée des mauvaises herbes. Mais commencez d'abord par tailler vos groseilliers, afin qu'il ne reste point de litiere sur votre terrein. Si vous aviez besoin d'un peu de terrein pour des herbes potageres, rien ne vous empêche de planter parmi eux quelques choux-cabus.

Coupez les *coureurs* de vos framboisiers, et sarclez les planches où ils sont plantés. Bêchez les allées ou sentiers qui sont entre les rayons, en répandant un peu de terre tout autour de vos plants, afin de les fortifier et de leur donner de la vigueur. Mais si le terrein n'est pas riche, il vaudroit mieux, pour remplir cet objet, répandre sur les rayons un peu de fumier bien consommé.

S'il restoit encore quelques fruits tardifs sur vos arbres, cueillez-les au premier jour de beau temps; car si vous les laissez séjourner plus long-temps sur l'arbre, ils seront en danger de périr, ou par le froid ou par l'humidité. Vous devez à présent serrer et empaqueter dans des paniers vos belles poires et vos belles pommes d'Hyver, en doublant le papier dont vous tapisserez les côtés et le fonds de vos corbeilles. Quand vous y avez placé le fruit, recouvrez le tout d'un peu de paille de froment. Puis vous mettrez vos paniers dans un endroit à l'abri du froid et qui ne soit pas trop exposé à l'air, autrement vos fruits périront ou leur peau deviendra ridée en peu de temps.

Fruits de la saison.

Poires : Sucrée verte, Echasserie, la Marquise, chat-brûlé, Bésidery, crasanne ou bergamotte-crasanne, Martin-sec, l'amadote, Louisebonne, la Colmar, le St. Germain, Bezy de Chaumontelle, petit-oin, la virgouleuse, Bonchrétien d'Espagne, ambrette, avec quelques autres.

Pommes : Renette grise, *pepin* aromatique, nompareille, pepin d'or, calville rouge, calville blanche, courpendu, fenouillette, pomme poire d'*Herefort*, pepin de Hollande, pepin de France, pepin de Kent, pomme-*Harvey*, roussette de Piles, roussette d'or, roussette de *Wheeler*, reine d'Hyver (*Winter-queening*), pomme-poire d'Hyver, poire-roussette, avec quelques autres moins dignes de remarque.

Prunes-sauvages : Chataignes: noix, noisettes, nêfles, sorbes, amandes, et quelques raisins tardifs.

Ouvrage à faire dans la Pépiniere.

Si dans le mois précédent vous n'avez pas achevé la transplantation de vos arbres dans la pépiniere, vous devez la continuer au commencement de celui-ci. Quand la pépiniere est complette, et que cet ouvrage est fait de bonne-heure dans la saison, les racines poussent de nouvelles fibres avant l'Hyver. Si les arbres, au contraire, n'ont été plantés qu'à la fin de ce mois

ou dans les deux suivans, rarement les racines jettent-elles quelques fibres avant le Printemps. Quand la terre est refroidie, la végétation est stagnante, arrêtée, suspendue; et il n'y a que la chaleur du Printemps qui puisse ranimer la séve, et remettre les jus de la terre en mouvement.

Répandez du fumier de feuilles ou de vieux chaume (*mulch*) sur la surface de la terre autour de vos arbres nouvellement plantés, afin d'empêcher la gelée de pénétrer jusqu'aux racines; car le froid détruit souvent les jeunes fibres, les affoiblit toujours, et même dans les terreins humides leur cause fréquemment la mort.

Continuez de porter du fumier dans les endroits divers de la pépiniere qui en ont besoin. Choisissez les jours où le temps est sec, et répandez votre fumier de telle maniere sur la surface de la terre, que les pluies d'Hyver puissent laver les sels de l'engrais et les entraîner dans la terre, avant de la bêcher au Printemps.

Les quartiers de votre pépiniere où vous avez dessein de faire de nouvelles plantations au Printemps, doivent actuellement se préparer; faites-y des tranchées et mettez-les par sillons, afin que le froid puisse adoucir la terre et l'amollir.

Mettez des soutiens et des attaches à tous vos arbres nouvellement plantés, de crainte que les vents, qui souflent avec violence à cette époque, ne les déplacent et ne les renversent.

Il ne faut pas oublier de plonger en terre, dans une situation chaude, ou de plonger dans quelques vieilles couches de tan, vos pots d'arbres et d'arbrisseaux durs exotiques, pour empêcher le froid de geler les racines par les côtés du pot: ce qui arrive souvent, et ce qui détruit souvent ces plantes lorsqu'elles sont jeunes.

Il faut également mettre à l'abri de la gelée, les pots qui contiennent vos jeunes plants d'arbres, arbustes et arbrisseaux exotiques provenus de graine. Plongez-les dans de la terre ou du tan, ainsi qu'on vient de le dire. Mettez-les sous cerceaux que vous couvrirez de nattes et de paillassons, avant que le froid s'annonce avec sévérité, ou jettez dessus de vieux chaume, de vieilles tiges de pois, ou quelque autre couverture légere, que vous avez soin d'ôter quand le temps se radoucit.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fleurs.

Plantez, au commencement du mois, toutes les fleurs à racines bulbeuses que vous aviez dessein

de planter avant Noël. Ne tardez pas davantage, car les racines auront à peine le temps de prendre avant l'arrivée du froid, et vous seriez cause, par votre négligence, que vos plantes souffriroient et recevroient du dommage.

Mettez dès à présent, dans une situation chaude, les pots et les caisses qui contiennent vos fleurs à racine bulbeuse provenues de graines; faites-les jouir du soleil, et empêchez les vents froids de venir leur rendre visite.

Coupez toutes les tiges des fleurs tardives devenues décrépites et qui périssent; ratissez toutes les bordures de votre parterre, et remuez bien la surface de la terre, afin d'en écarter la mousse et les mauvaises herbes qu'il faut empêcher d'y croître et de s'y loger; mais prenez garde à n'aller pas trop avant quand vous remuez la terre, de crainte que les racines ne soient blessées et n'en reçoivent de l'injure.

Si la saison continue de s'annoncer avec douceur, transplantez des péones, *acconitum cœruleum*, iris à feuilles de gladiole, et plusieurs autres plantes à racines touffues, comme: lychnis, véronique, campanule de Cantorbery, Benoite, fraxinelle, gentianelle, gentiane jaune, asters et verges d'or à tardive florison, violiers, chevrefeuille de France, l'honêteté ou sensitive, roquette double ou julienne, rose-*campion* ou du compagnon double et autres plantes dures à racines fibreuses. Mais il seroit beaucoup mieux d'avoir fait ce travail dans le mois précédent, parce que si le froid venoit à s'annoncer d'abord après que ces fleurs sont plantées, il empêcheroit qu'elles ne prissent racines.

Les couches à graînes, de fleurs à racine bulbeuse auxquelles vous n'avez pas touché dans la derniere saison, doivent être à présent raclées et ratissées, si vous ne l'avez pas fait plutôt, afin d'empêcher la mousse et les mauvaises herbes d'y prendre leur domicile. Répandez de bonne terre fraîche sur la surface, ainsi que de l'écorce de tanneurs, pour que le froid ne leur fasse point d'injure, et s'il y avoit apparence que le froid accrût en sévérité, il seroit nécessaire de les couvrir avec du tan bien consommé; ce remede contre la gelée seroit plus prompt et plus efficace.

Vos pots d'auricules choisies et d'œillets-carnés doivent être mis à l'abri des pluies violentes, du froid, et de la neige; couvrez-les de nattes ou de paillassons ou de toiles, ou mettez-les sous chassis, si vous en avez de reste. Mais supposé que toutes vos couvertures soient employées, renversez les pots

en les mettant sur le côté, afin de faire écouler les eaux et d'empêcher l'humidité de gagner les racines et d'y porter la corruption.

Si la saison continue d'être douce et tempérée, vous pouvez encore transplanter les arbrisseaux à fleurs, suivants : rose, lilas, syringa, jasmin, *laburnum*, *spiræa frutex*, chêvre-feuille, *hypericum frutex*, *colutea*, faux-pistachier, *hydrangea*, *Rhododendron*, arbousier, *viburnum* marronier d'Inde à fleurs écarlates, et la plupart des arbrisseaux à fleurs durs ou de pleine terre, pourvû que le sol où ils sont plantés soit sec; autrement vous ferez mieux de différer jusqu'au mois de Février.

Remuez et retournez dans tous les sens vos terreaux ou engrais de composition, que vous préparez pour pots et bordures; faites que chaque partie soit également mélangée, et reçoive le bénéfice de l'air et du froid pour s'adoucir et s'amollir. Préparez-en de frais et de nouveaux dans cette saison, afin que vous n'en manquiez pas l'année suivante. C'est toujours bien fait d'en être pourvu, et d'en avoir trois ou quatre monceaux entassés l'un sur l'autre, afin qu'ils puissent se reposer plus long-tems, s'améliorer et devenir plus propres au service; car si toutes leurs parties ne sont pas parfaitement mélangées, les plantes ne s'en alimenteront pas si bien.

Vers la fin du mois si la saison est humide ou si le temps est à la gelée il faudroit mettre des cerceaux aux couches d'anemones choisies, de renoncules et de hyacinthes qui commencent à pousser. Vous les couvrirez de paillassons ou de toiles dans le mauvais temps, afin d'empêcher la geleé de pénétrer jusqu'aux racines, et d'en écarter les grandes pluies et la neige qui feroient pourrir les racines au Printemps, si elles séjournoient quelque temps dans leurs couches. Mais comme le hyacinthe leve rarement d'aussi bonne heure, vous pouvez couvrir son lit de vieux tan à cinq ou six pouces d'épaisseur. Cette précaution empêchera la gelée de pénétrer la terre, et mettra les racines en sûreté.

Faites la tonte aux arbres des divers cantons de votre désert, et bêchez la terre entre les arbres, supposé que vous n'ayiez pu faire ce travail dans le mois précédent. Vous rendrez par là votre désert propre, agréable, et contribuerez au développement de vos arbres; mais prenez soin, dans les endroits où il croît des fleurs, de ne pas les détruire.

Lorsque le temps est fort humide ou qu'il est à la gelée, et que vous ne pouvez faire que très-peu de besogne au jardin, vous devriez préparer des graines pour les semer au Printemps, et numeroter vos plus belles fleurs. Tenez aussi prêts tous vos outils de jardinage, afin de n'avoir autre chose à faire que de vous en servir, dès que la saison redeviendra favorable.

Nettoyez et roulez vos allées de gazon et autres tapis de verdure, car tandis que la terre est humide, le rouloir pressera l'herbe de près; le gazon en paroîtra plus fin, et le tapis de verdure en sera plus apparent et plus beau.

Tenez propre vos allées de gravier, et empêchez la mousse et les mauvaises herbes d'y croître; car elles couvriroient bientôt toutes vos allées si vous n'y mettiez obstacle; et ce seroit pour vous un travail pénible de les déraciner au Printemps.

Plantes actuellement en fleurs en plein air.

Quelques sortes d'asters tardifs, deux ou trois sortes de verges d'or, violier annuel ou grand perce-neige, *Colchicum* double, les souhaits du cœur ou pensées, trois ou quatre sortes de fleurs de soleil vivaces, *plumbago* ou la dentelaire, scabieuse des Indes, digitale couleur de fer; œillet à tête de vieillard, *antirrhinum*, œil de bœuf à feuilles de tanesie; et si la saison est favorable, quelques anemones simples, quelques narcisses polyanthes, supposé qu'on ne les ait pas changés de place l'Eté dernier, ainsi que de l'herbe à chiffons ou jacobée couleur de pourpre, *eupatorium*, *clinopodium*, et *helenia*.

Arbres et arbrisseaux durs ou de pleine terre actuellement en fleurs.

Arbousier ou fraisier en arbre avec des fleurs et avec fruit mûr, laurustin, quelques roses musquées tardives, passiflore ou fleurs de la passion, *clematis Bætica*, *medicago frutescens*, *genista spinosa*; et quand la saison est douce, *colutea* du levant, *Diervilla*, *pyracantha*, *mespilus* de Crete, et deux sortes d'*euonymus* en fruit.

Plantes médicinales dont on peut actuellement faire usage.

Racines de *calamus aromaticus*; racines d'iris, racines d'asperges, racines d'ouatte, racines de bettes, racines d'enule-campane, racines d'*eryngium* ou de houx-maritime, racine de fenouil, racine de jusquiame, racines d'artichaux, sabine, racines de scorsonaire, racines de chervis, racines de tormentille.

Ouvrage à faire dans la Serre verte, et dans la Serre chaude.

Toutes les plantes exotiques dures auxquelles vous aviez permis de rester en plein air jusqu'au commencement de ce mois, réclament en ce moment votre protection contre l'Hyver leur ennemi. Remisez-les dans la serre-*verte*, ou placez-les dès à présent dans l'endroit que vous leur avez désigné pour passer l'Hyver. Vous n'avez pas de temps à perdre, pour les ranger chacune dans l'ordre qu'elles doivent garder pendant toute cette saison. Observez de placer toujours les plus hautes et les plus grandes derriere, et de les mettre toutes en plan incliné, et par gradation. Ne les serrez pas tellement les unes contre les autres que leurs branches soient entrelassées, car leurs têtes en souffriroient et recevroient du dommage.

Quand le temps s'annonce avec douceur, laissez-les jouir de l'air le plus qu'il est possible; ouvrez les fenêtres, et voyez si elles n'ont pas besoin d'être rafraîchies. Les unes demandent d'être arrosées trois ou quatre fois par semaine, tandis que les autres sont contentes de n'en avoir qu'une seule fois. Ainsi vous ne devez pas les arroser toutes dans le même-temps, et vous ne devez satisfaire que celles qui sont dans le besoin. Il faut faire ce travail le matin, afin que l'humidité ait le temps de s'évaporer avant que vous fermiez les fenêtres dans la soirée, autrement cette humidité, cette moiteur, fera tort à vos plantes.

Arrachez soigneusement et fréquemment toutes les feuilles jaunissantes, et ne souffrez pas qu'aucune de ces feuilles mortes tombent parmi vos pots et vos caisses, et dégénerent en litiere. Elles répandroient dans l'air la pourriture et l'infection; et cet air aspiré par les plantes, et dont elles seroient continuellement imbibées, donneroit à leurs feuilles une teinte pâle et une complexion malade.

A mesure que le froid avance et se fait sentir, les feux de vos poëles ou fourneaux doivent s'augmenter à proportion. Prenez garde de ne pas échauffer l'air plus qu'il ne faut, de crainte que vos plantes ne bourgeonnent trop aisément et trop-tôt: ce qui seroit pernicieux pour elles. Il ne faut pas non-plus que l'air soit trop froid, car non-seulement leurs feuilles jauniroient et tomberoient, mais encore les extrémités de la plante se gâteroient et périroient. C'est pourquoi tout le succès dans la maniere de con-

duire et de traiter vos plantes, dépend presque toujours de savoir tenir l'air de la salle dans une juste température, et de proportionner la quantité d'eau nécessaire dans cette saison.

Dans les visites que vous faites à ces chers nourrissons pendant l'Hyver, arrachez toujours les feuilles mortes ou jaunissantes, nettoyez les feuilles et les tiges, ôtez avec soin l'ordure et la poussiere qu'elles peuvent avoir ramassées, et surtout lavez les endroits attaqués par les insectes qui portent l'infection par-tout où ils s'attachent, particuliérement aux arbres à caffé.

Vos plants d'ananas ne doivent pas rester plus longtemps dans leurs couches d'écorce sous chassis; et dès le commencement du mois, portez vos pots et vos caisses dans la Serre chaude, en observant de choisir un jour qui soit chaud, et de les placer dans une situation chaude; sans quoi rarement ils produiront du fruit. Au reste, ceci ne doit s'entendre que des Serres chaudes où il n'y a point de couches de tan; car pour celles qui en sont pourvues, il est clair que c'est dans une couche de tan qu'il faut plonger vos pots d'ananas.

Plantes actuellement en fleurs dans la Serre verte ou l'Orangerie, et dans la Serre chaude.

Plusieurs sortes d'aloës, quelques *geranium*, *sedum arborescens*, cotyledons, arctotides, *phylica*, *leonurus* de deux sortes, campanule des Canaries, touffe de Candie en arbre, jasmin jaune des Indes, *nasturtium* des Indes à fleurs doubles, jasmin d'Espagne, *lantana* d'Amérique et à feuilles de houx, *senecio folio retuso*, grand aster bleu de Virginie, myrte à fleurs doubles, *cassia Bahamensis*, papaie en arbre, chrysantheme arborescent, *doria* d'Afrique en arbrisseau, œil de bœuf vivace, *stachys* ou marrube bas des Canaries, roseau fleuri des Indes, *Malpighia mali punici facie*, cacale, sensitive, jasmin des Açores, *Clutia*, *tetragona*, plusieurs sortes de mesembryanthemes, *crassula*, *guayava*, *Poinciana*, *crinum*, *melocactus minor*, poivre, *arum scandens*, *Turnera*, sauge d'Afrique en arbrisseau à fleurs bleues, cyclamen de Perse, asphodel d'Afrique, *gnaphalium* de deux ou trois sortes, *teucrium Bæticum*, héliotrope des Canaries, apocyns, *ptarmica* du Levant, *chrysocoma*, *stæchas* à feuilles sciées, deux ou trois sortes de fleurs de la passion ou de grena-

dilles, mauve d'Afrique en arbrisseau, héliotrope du Pérou en arbrisseau, aster de la Chine à branches (*branching*) *crinum* à fleurs bleues ombellées, ozeilles d'Afrique en arbrisseau à larges fleurs de pourpre, *anthericum*, *phytolacca* du Pérou en arbrisseau, *adhatoda* ou noyer de Malabar, *hermannia*, *diosma*, orvale du Mexique, lys de Guernsey, lys *bella donna*, avec quelques autres.



DÉCEMBRE.

Ouvrage à faire dans le Jardin Potager.

CE mois est sujet à éprouver toutes sortes de temps divers ; la terre est quelquefois tellement gelée qu'il n'est pas possible de rien faire au jardin ; d'autrefois il pleut si fort, et les brouillards sont si épais et si infects, qu'il est dangereux de travailler en plein air, sur-tout pour les personnes délicates.

Si le tems s'annonce avec douceur, profitez-en pour butter vos artichaux, supposé que vous ayiez négligé ce labeur dans les mois précédens. Si la terre ne vous paroît pas assez bonne, mêlez-y du fumier bien consommé, afin que leur végétation fasse du progrès et soit en état de remplir vos espérances au Printemps prochain.

Portez du fumier dans les carreaux de votre potager, et répandez-le sur la surface du terrein. Faites des tranchées dans les endroits où vous avez recolté, et qui restent en friche. Que votre terre soit bien sillonnée afin que le froid puisse l'adoucir, l'amolir, et la rendre propre au service quand la saison viendra. Si vous négligez de remplir ce devoir pendant l'Hyver, vous aurez tant d'autres choses à faire au Printemps que vous ne pourrez y satisfaire, ou que vous les ferez trop légerement.

Poursuivez les limaçons, saisissez-les dans les trous des vieilles murailles, sous les palissades, dans les haies, les espaliers, sous de vieux pots cassés, et autres décombres. Cherchez-les aussi derriere les tiges et les branches des arbres fruitiers qui sont le long des murs ; c'est là qu'ils établissent leur domicile pendant l'Hiver, et qu'on peut les prendre aisément, avant qu'ils en sortent pour venir ravager vos fruits.

Semez du cresson, de la moutarde, des raves, des radix, des *turneps*, ou navets, et autres herbes de salade, sur couche modérément chaude que vous mettrez sous chassis, où à laquelle vous attacherez des cerceaux que vous couvrirez de nattes ou de paillassons ; car ces semences ne croîtront pas, si elles restent exposées en plein air.

Quand le tems est doux prenez soin de découvrir vos plants de choux-fleurs que vous tenez sous chassis, et laissez-les jouir de l'air avec liberté, autrement ils

deviendroient trop foibles. Arrachez constamment et avec exactitude toutes les feuilles mortes ; car si vous souffrez qu'elles restent sur la plante ou sous chassis, vos plants en recevront un grand préjudice, surtout s'il arrive que le tems ne vous permette pas de toucher au chassis pendant deux ou trois jours de forte gelée. Quand ces feuilles mortes restent sous chassis et quelles y pourrissent, il s'élève une vapeur rancide qui, mêlée avec l'air renfermé de la couche, rend l'air aspiré par les plantes tout-à fait mal-sain.

Buttez votre céleri pour blanchir, mais prenez un temps sec, autrement il se pourriroit. Il faut le butter le plus près du haut de la tige qu'il est possible, afin de le protéger contre la gelée; et même lorsque vous voyez le tems vous menacer d'un froid sévere, vous devez couvrir vos céleris et vos endives avec de la fougere, de la paille, du chaume de pois, pour empêcher que votre terrein ne soit glacé, car vous ne pourriez les tirer de terre tant que dureroit la gelée. Buttez aussi vos cardons aussi près du sommet que vous pourrez, pour les mêmes raisons.

Quand le tems sera doux et que vous verrez un jour sec, tirez vos endives, et tenez-les suspendues dans un endroit sec pendant deux ou trois jours, pour que l'humidité concentrée dans les feuilles puisse s'échapper. Placez-les ensuite horisontalement sur un terrein sec dans des rigoles pour blanchir, en observant de tenir les feuilles droites et bien dirigées vers le centre, et buttez-les le plus près du sommet de la tige qu'il sera possible.

Vous pouvez à présent faire des couches-chaudes pour asperges, afin d'en avoir un supplément vers les derniers jours de Janvier ; car si vos couches ont un juste degré de chaleur, vous pourrez couper l'asperge au bout de six semaines.

Vers le milieu du mois si le temps est doux semez des pois hâtifs, pour succéder aux semailles des mois précédens ; buttez aussi les tiges de ceux qui avancent et qui prennent de la grosseur, et dans les mauvais temps couvrez-les de paille ou de roseaux, afin de les protéger contre la gelée. Si vous pouviez mettre de vieux tan tout autour, vous empêcheriez encore mieux le froid de pénétrer la terre, et vous les protégeriez plus efficacement.

Tirez vos *cabbages*, et vos choux de Savoie réservés pour graine, et suspendez-les par la tige dans un endroit sec où vous les tiendrez ainsi pendant huit à dix jours pour s'égoûter. Ensuite repiquez-les dans une bordure chaude en les plongeant dans la terre presque jusqu'au sommet, ensorte qu'il n'y ait que

l'extrémité qui paroisse au-dessus du niveau du terrein. Il faudroit ramasser la terre tout autour de chaque plant en forme de butte, afin d'en écarter l'humidité qui les gâteroit et les feroit tomber en pourriture, si elle ne pouvoit s'échapper. Il faut aussi mettre un certain intervalle entre chaque plante, car quand elles sont près l'une de l'autre, les *polens* ou les poussieres fécondantes des fleurs se mêlent ensemble et dégénerent. Si le froid s'annonce avec rigueur, couvrez-les de paille, de vieilles tiges de pois, ou de fougere, afin de vous opposer à ses ravages; car faute de prendre cette précaution, ces plants sont fréquemment détruits dans les Hyvers rigoureux.

Semez des radix, des carottes et de la laitue, dans des bordures chaudes le long des murs et des palissades, pour premiere récolte, parce que celles que vous avez semées dans les mois précédens peuvent être détruites par l'Hyver, tandis que celles-ci peuvent échapper à ses rigueurs. C'est pourquoi il est bon de faire plusieurs sémis les uns après les autres, afin que le service en cas d'accident n'en souffre pas et n'éprouve pas de retard.

Vers la fin du mois plantez des fêves de *Sandwich* et de *Toker* qui sont d'une espece plus dure que celle de *Windsor*, et plus propres à succéder aux fêves de *Mazagan*, plantées dans les mois précédens, afin de n'en pas manquer et de pouvoir en fournir constamment les tables.

Quand la terre est tellement gelée qu'il n'est pas possible d'y faire entrer la bêche, vous devriez réparer vos haies et tout ce qui forme votre enclos; porter du fumier dans les carreaux de votre jardin, afin qu'il soit tout prêt quand le froid sera passé; tirer la graine des capsules, la nettoyer, et la tenir prête aux semailles; et préparer enfin tous vos instrumens de jardinage, afin de ne trouver aucun obstacle quand la saison redeviendra favorable pour travailler à la terre.

C'est à présent que vous devez prendre un grand soin de vos couches de mousserons, en les couvrant d'une paille neuve et bien desséchée, afin de les tenir à l'abri de la gelée, du froid et de l'humidité, leurs ennemis pernicieux. Si vous savez les défendre de leurs attaques, ces plantes ne vous manqueront jamais, et vous en aurez constamment dans les saisons même les plus rigoureuses.

Produits du Potager.

Cabbage, choux de Savoie, choux rouges, choux calibre, choux-fleurs, si la saison n'est pas défavorable;

brocoli pourpre et blanc, carottes, panais, *turneps* ou navets, patates ou pommes de terre, chervis, scorsonnaire, selsifix, bettes, persil à larges racines et radix-aux chevaux (*horse-radish*) ou cochléaria; oignon, poireaux, ail, rocambole, échalotte, thym, sarriette d'Hyver, hyssope, sauge, romarin, cardes, cardons, celeri, endives, mousserons, oseille, cabbage à racine de *turneps*, persil, cerfeuil, et quelques autres herbes pour soupes.

Pour salades : cresson, moutarde, raves, radix, *turneps*, petite laitue, et autres herbes de salades; et sur couches-chaudes, celeri, endives, pimprenelle, et de la laitue brune de Hollande sous chassis si le temps est doux; de la menthe et de l'estragon sur couches-chaudes faites au commencement du mois dernier : et des asperges sur couches faites en Octobre.

Ouvrage à faire dans le Jardin à fruit et dans le Verger.

Si la saison est douce et favorable, faites des tranchées dans le terrein où vous comptez planter des arbres à fruit dans le mois de Février prochain. Réparez les platesbandes de votre parterre, et faites-leur reprendre des forces en leur donnant une terre nouvelle et fraîche mêlée à du fumier bien consommé. Vous fortifierez vos arbres, et vous ajoûterez à la grosseur et à la bonté de leurs fruits.

Ce n'est pas à présent la saison de tailler aucun arbre fruitier soit ceux qui sont le long des murs, soit ceux qui sont en espaliers, à moins que la saison ne soit extrêmement douce et ne continue d'être favorable, parce que la gelée pourroit survenir tout-à-coup et que les branches blessées en recevroient un grand préjudice, sur-tout les pêchers, les abricotiers, et autres tendres arbres de fruits à noyaux.

Visitez votre verger, examinez les arbres, coupez toutes les branches mortes, ainsi que celles qui se croisent. En faisant ce travail, observez de couper et de tailler en biais ou en pied de biche, et le plus uniment qu'il est possible, afin que l'humidité puisse s'égoûter sans obstacle et sans entrer dans la blessure. Coupez toujours vos branches à raz de tige, et ne laissez aucun éperon, ainsi que le pratiquent souvent des personnes peu expérimentées.

Bêchez et fumez la terre de votre verger entre vos arbres de pleine terre, vous leur rendrez un grand service et vous serez cause que leur fruit en sera plus beau et de meilleur goût.

Taillez la vigne à présent, supposé que vous ayiez négligé de faire

ce travail dans les mois précédens. Lorsqu'on a beaucoup de vignes à tailler, il faut s'y prendre dès que les feuilles commencent à tomber, sans quoi vous serez obligé malgré vous, ne pouvant faire toute la besogne à la fois, d'en laisser une partie pour le Printemps. Et c'est précisément, ce qu'il faut éviter, parce que la seve s'échapera par les blessures que vous aurez faites aux branches, et le cep ou la tige en deviendra plus foible.

Pendant la gelée, soyez attentif à couvrir la terre autour de vos arbres nouvellement plantés avec du fumier de feuilles ou de vieux chaume (*mulch*), afin d'en éloigner le froid et d'empêcher que la gelée ne gagne les racines, et ne porte un grand dommage aux jeunes fibres.

Soyez aussi très-attentif à écarter la gelée de la chambre où vous tenez vos fruits en réserve; car si la gelée les surprend, ils ne tarderont pas à se corrompre. Si votre verger ou votre jardin à fruit est enclos de haies vives, ébarbez-les et faites leur la tonte; s'il y a des endroits clairs et pas assez garnis, il faut y pourvoir en repliant tellement la haie sur elle-même, que les ouvertures et les bas fonds soient parfaitement clos.

Fruits de la saison.

Poires : Colmar, St. Germain, St. André, virgouleuse, ambrette, l'Echasserie, épine d'Hyver, St. Augustin, beurré d'Hyver, Louise-bonne, amadote, boncrétien d'Espagne, (1) poire de Livre, Ronville, citron d'Hyver, roussette d'Hyver, martin sec, bergamotte de Hollande, muscat d'*Alleman*, Bezi de Chaumontelle, avec quelques autres.

Pomme : nompareilles, *pepin* d'or, *pepin* de France, *pepin* de Hollande, *pepin* de Kent, roussette de Pile, pomme-poire d'Hyver, roussette de *Wheeler*, hautebonne, renettegrise, roussette aromatique, giroflée d'Hyver, roussette d'or, poire roussette, pomme-*Harvey*, reine d'Hyver, avec quelques autres de moindre valeur.

Nêfles, sorbes, amandes, quelques raisins, si l'on a sçu les conserver; chataignes, noix, et de petites noisettes.

Ouvrage à faire dans la Pépiniere.

Il est fort dangereux dans ce

(1) Boncrétien ne vient pas de *bonus Christianus*, suivant Ménage, mais de *bona Crustumiana*, poires de Crustumene dont parlent Pline et Virgile. D'autres Auteurs pensent qu'il vient plutôt de *Citrina*, couleur de citron, qu'on a d'abord traduit par *citrin*, puis *cretin*, ainsi qu'on le prononce encore dans quelques provinces, et enfin par *Crétien*.

mois et dans le suivant de transplanter les arbres ; ainsi tout l'ouvrage de la Pépiniere se réduit à peu de chose. Portez du fumier dans les endroits qui en manquent, et quand le temps est doux, préparez la terre où vous devez planter des arbres au Printemps.

Ne manquez pas à présent de jetter du fumier de feuilles ou de vieux chaume (*mulch*) autour de la tige de vos arbres nouvellement plantés, supposé que vous l'ayiez omis dans les mois précédents; autrement la gelée pénétrera la terre, attaquera les nouvelles fibres, et portera à vos arbres un très-grand préjudice.

Dans le temps de la gelée, veillez sur les endroits de votre pépiniere exposés aux lapins, aux lievres, et autres animaux; car dans cette saison ils sont fort tentés de ronger l'écorce, et de dépouiller les arbres.

Si la saison vous le permet, continuez de bêcher entre les arbres de la pépiniere, car je suppose que vous y avez déja travaillé ; et prenez bien garde, ainsi que je vous l'ai dit tant de fois, de ne pas blesser les racines.

Soyez aussi très-attentif à garantir de la gelée, les jeunes arbres exotiques de pleine terre qui n'ont pas la force de résister au froid de nos climats. Répandez du fumier de feuilles ou de vieux chaume (*mulch*) autour de leurs tiges ; et quand le froid exerce ses rigueurs avec violence, jettez sur le sommet des arbres, de vieilles tiges de pois, de la paille, de la fougere, ou autre couverture. Mais dès que le froid appaise sa colere, ôtez promptement toutes ces couvertures, de crainte que faute d'air la pourriture ne s'y mette et ne corrompe les tendres rejettons.

Paillassonnez vos couches de graines et vos couches de glands semés en Octobre, afin d'en écarter les insectes et la vermine, et d'empêcher que le froid ne gêle la terre et ne fasse périr vos jeunes nourrissons, sur-tout ceux qui ont déja bourgeonné.

Il faut visiter les haies qui servent de rempart à votre pépiniere, pour les réparer et y travailler ; car c'est ici le seul moment de l'année propre à cet ouvrage,

Ouvrage à faire dans le Jardin de plaisance ou le parterre.

Il faut soigneusement couvrir vos couches de renoncules choisies, d'anemones, et de hyacinthes, lorsque le temps est à la gelée, ou qu'il est chargé d'humidité ; car l'une et l'autre leur sont également pernicieuses. Mettez des paillassons ou des nattes sur celles qui ont déja

levé, et de l'écorce de tanneurs sur les autres.

Couvrez également les pots et les caisses qui contiennent des fleurs provenues de graine, quand il pleut beaucoup ou qu'il fait un grand froid ; autrement vos fleurs seront en danger d'être détruites.

Mettez à l'abri des neiges et des grandes pluies, vos beaux œillets-carnés et vos auricules choisies ; car la neige et la pluie leur seroient funestes. Mais dès que vous voyez le temps se radoucir et prendre un visage serein, laissez-les respirer, et donnez-leur le plus d'air qu'il est possible, autrement ces fleurs s'affoibliront et deviendront très-tendres.

Jettez du fumier de feuilles ou de vieux chaume (*mulch*) sur les racines des arbres et arbrisseaux nouvellement plantés, ainsi qu'autour des arbres exotiques qui sont en plein air. Vous empêcherez par-là que les racines ne soient atteintes par la gelée qui les offenseroit griévement si elle ne les détruisoit pas.

Tournez et retournez vos divers monceaux de terre préparés pour le jardin à fleurs, afin que le froid puisse les adoucir et les amollir. Faites de nouveaux mélanges de terre et de nouveaux monceaux, afin d'en avoir toujours une certaine quantité toute prête huit ou dix mois avant d'en faire usage.

Quand le temps a repris de la douceur, bêchez et préparez des planches et des plate-bandes pour y recevoir des racines de fleurs au Printemps. Faites-y des sillons, afin que l'eau des grandes pluies puisse s'échapper par les rigoles ; car si vos planches et vos bordures sont tout unies, l'humidité s'y fixera et rendra votre terrein peu propre à recevoir une plantation.

Continuez de creuser et bêcher la terre dans les carreaux de votre désert, afin que tout soit propre, net, et bien arrangé, lorsque le Printemps sera de retour, lorsque les arbres bourgeonneront, et que les fleurs commenceront à s'ouvrir; car c'est alors que tout invite à la promenade et qu'on parcourt tout le désert. En faisant ce travail, prenez-garde de blesser aucune des fleurs qui croissent parmi les arbres.

Tenez tout prêts les endroits de votre Jardin, où vous espérez planter au Printemps des arbrisseaux à fleurs et des arbres exotiques de la tendre sorte. Tranchez la terre et sillonnez-la, pour qu'elle puisse s'adoucir et s'amollir, jusqu'à ce que la saison de planter soit venue.

Lorsque dans les fortes gelées vous ne pouvez faire que fort peu d'ouvrage, si vous en exceptez la peine de couvrir et de découvri

toutes vos tendres plantes, vous devriez préparer une liste et y inscrire le nombre des fleurs que vous avez plantées, et les diverses quantités de graines que vous avez semées. Il faut aussi tenir vos instrumens de jardinage tout prêts à vous en servir au Printemps; car alors la besogne pressera de toute part, et vous aurez des devoirs à remplir plus importans.

Plantes actuellement en fleurs.

Quelques anemones simples, polyanthe, primeroses ou primeveres, violiers, narcisses, helleboraster ou pied d'ours, *alysson halimi folio*, cyclamen printanier à fleurs rouges, fumeterre de Tanger, verge d'or à feuilles resserrées; et quand le temps est doux, quelquefois de l'acconite d'Hyver, et le perce-neige vers la fin du mois.

Arbres et arbrisseaux durs actuellement en fleurs.

Laurustin, *arboisier* ou arbousier ou fraisier en arbre, en fleurs et en fruits, laurier d'épurge ou auréole ou *thymelæa*, épine de Glastenbury, seneçon en arbre de Virginie, chêvre-feuille érigé à baies bleues, *genista spinosa*, *clematis Bœtica*, *medicago frutescens*; et quand la saison n'est pas sévere, le mezereon et le pyracanthe en fruit.

Plantes médicinales dont on peut actuellement faire usage.

Racines de bettes, racines d'énule-campane, racine de fenouil, racine de jusquiame, helleboraster ou pied d'ours, racine de livêche ou ache de montagne, racines de *meum*, racine de petasite ou bardane ou glouteron (1), racine de fénouil de pourceau, racines de scolopendre, racine de polypode, racines du sceau de Salomon, racines de saponaire, racine de scorsonaire, racine de chervis.

Ouvrage à faire dans la Serre verte et dans la Serre chaude.

Quand le froid regne avec violence, tenez portes et fenêtres de la serre verte bien fermées; et pendant la nuit, n'oubliez pas de tirer les volets et de les faire joindre exactement, afin d'empêcher la gelée d'y trouver un passage. Mais tenez-les ouverts pendant le jour et lorsque le temps est doux, afin de ne pas priver vos plantes de la lumiere; et même lorsqu'il y a soleil et que l'air est un peu échauffé

(1) Ou plutôt *gluteron*, parce que son son fruit tient comme de la *glu*, qu'autrefois on prononçoit *glou*.

vous ferez-bien d'ouvrir quelques fenêtres, pour que l'air puisse circuler. Cependant faites ceci avec précaution, car dans ce temps de l'année, l'air est souvent chargé d'une humidité si grande, &c. que s'il séjourne dans la serre, il moisira vos tendres plantes et leur portera la corruption. Ainsi dès que vous appercevrez la moindre tache de moisissure, il faut l'enlever sur le champ, autrement elle s'étendra avec promptitude, et rendra infectes les plantes voisines. Arrachez aussi bien exactement toutes les feuilles mortes, ramassez celles qui sont par terre ou qui sont éparses sur les pots et sur les caisses, et n'en laissez aucune de crainte qu'elles ne corrompent l'air au grand détriment des plantes.

Il faut à présent arroser vos plantes, mais avec épargne et sachez ménager l'eau, surtout à l'égard de celles qui sont d'une nature succulente ou qui sont pleines de suc, comme: aloës, cierges, euphorbes, cotylédons, &c. Quant à celles qui ont la fibre ligneuse ou qui se convertissent facilement en bois, comme: myrtes, amomes de Pline, *leonurus* ou queue de lion, laurier, *adhatoda* et autres de même espece vous pouvez les arroser fréquemment, en observant, si le temps est à la gelée de ne pas donner trop d'eau à la fois, mais plutôt d'en donner souvent et en petite quantité, enfin seulement pour empêcher leurs feuilles de se retrécir et de se boucler.

C'est à présent que vous devez entretenir vos feux dans la serre chaude avec la plus grande attention, soit qu'il regne un sombre brouillard ou une forte gélée; car un air épais et humide n'est pas moins pernicieux à vos plantes qu'un air aigu, vif, et perçant. C'est pourquoi servez-vous d'un thermometre bien gradué, afin de ne pas vous tromper dans le degré de chaleur requis.

Les ananas doivent participer plus que les autres à la chaleur, autrement ils ne vous produiront point de fruit le Primtemps suivant. Il faut aussi les rafraichir souvent avec de l'eau, que vous saurez leur dispenser en petite quantité, après l'avoir laissé reposer dans la serre chaude pour se dégourdir pendant douze ou quatorze heures. Lorsque cet arrosement est négligé, ou qu'il est mal administré, les plants en reçoivent un si grand échec, qu'ils ne peuvent absolument recouvrer leurs forces que quelques mois après.

Vous devez à present soigner vos tendres exotiques plongées dans une couche de tan; il faut les arroser selon leur besoin; il faut leur arracher les feuilles mortes ou jaunis-

santes, et leur ôter les insectes et la poussiere qu'elles peuvent avoir ramassées, surtout aux arbres à caffé qu'il faut laver et nettoyer plus souvent que les autres, parce que leurs feuilles ne tarderoient pas à dépérir.

Faites plusieurs différens mêlanges de terre et d'engrais pour vos plantes exotiques, et renversez sens-dessus-dessous les monceaux que vous avez déja préparés, afin que les parties tiennent mieux entr'elles, et s'unissent davantage.

Plantes actuellement en fleurs dans la Serre verte et dans la Serre chaude.

Laurustin, touffe de Candie, jasmin jaune des Indes, cyclamen d'Alep, *ascyrum Balearicum*, *geranium*, jasmin d'Espagne, jasmin d'Arabie, lantanas à feuilles de houx, polygale arborescente, *nasturtium* des Indes à fleurs doubles, asphodele à feuilles d'oignon, diverses sortes d'aloës, arctotides, chrisantheme des Canaries, *Rudbeckia* ou fleur de soleil batarde, campanule des Canaries, mauve d'Afrique en arbrisseau, *pieroea* en fleurs et en fruit, grand aster bleu de virginie, *senecio folio retuso*, *philica*, *Diosma*, quelques sortes de mesembryanthemes, sensitives, roseau fleuri des Indes, *Malpyghia mali Punici facie*, *elycrhysum*, *teucrium Bæticum*, héliotrope *scorodoniæ folio*, *clutia*, *plumbago* de Ceilan, *ptarmica* du Levant ozeille d'Afrique en arbrisseau à larges fleurs pourpres et jaunes, *lotus* à fleurs noires, orvale du Mexique, héliotrope du Pérou, *sedum arborescens*, *Zygophyllum*, *calendula Africana*, apocyn, avec quelques autres; et en fruit: *lycium* à feuilles de Pyracanthe, *solanum* de plusieurs sortes, *alkekengi*, *amomum* de Pline.

FIN.

ERRATA

Pour le Calendrier des Jardiniers.

PAGE 9, 1 colonne, ligne avant derniere, cloux-calibres, *lisez* choux-calibres.

P. 34, 1 col. lig. 17, ancolie, *lisez* ancholies.

P. 57, 1 col. lig. 1, lazaroles, *lisez* azaroles ou azeroles.

P. 96, 2 col. lig. 31, *musearis*, *lisez muscaris.*

P. 98, 2 col. lig. 26, *isatis*, pastel, *ajoutez* en note, ou glastel de *Glastum.*

P. 102, 1 col. lig. 20, la *Turnera*, *lisez Turnera* ou la Turner.

P. 123, 2 col. lig. 2, *Borbania*, *lisez Borbonia.*

P. 156, 1 col. lig. 20, ajoutez en note : C'est de ce nom qu'en Angleterre on a baptisé *le souci de France*; apparemment quelque jeune Botaniste Anglois aura fait séjour dans cette demeure agréable, et aura éprouvé par lui-même combien ce charmant azyle, lorsqu'on est sans protecteurs et qu'on n'appartient à aucun corps, est capable de faire naître *le souci.*

P. 186, 1 col. lig. 29, de Bonchrétien, *lisez* du boncrétien.

AVIS AU RELIEUR.

POUR LE HUITIEME VOLUME.

Il placera à la suite du Dictionnaire :

Le Catalogue des arbres, &c.

Le Catalogue François & Latin.

L'Index Latinus.

The english Names.

Le Calendrier des Jardiniers.

CATALOGUE

Des Arbres & Arbrisseaux fort durs, dont les feuilles tombent, et qui profitent en Angleterre en plein air, & sans abri.

Nous avons seulement donné dans ce Catalogue le titre générique de chaque arbre ou arbrisseau, et ajouté les numéros, comme ils sont marqués dans le corps de l'Ouvrage, aux différentes espèces; de sorte qu'on peut consulter les titres latins, auxquels sont ajoutés les noms ordinaires, françois et anglois, qui peuvent instruire nos Lecteurs aussi-bien que s'ils étoient annexés à chaque espece.

Nous les avons aussi réduits en une liste, et non pas en plusieurs, suivant leurs différens crûs, comme ils étoient dans les premiers Dictionnaires des Jardiniers, et nous les avons marqués avec les lettres A. B. C. D. Les arbres qui sont marqués par un A, sont ceux qui s'élevent à plus de quarante pieds de haut; ceux maqués B, montent de vingt à quarante pieds de haut; C, de dix à vingt-cinq; et ceux D, sont des arbrisseaux plus bas. A ceux qui produisent des fleurs, ou qui sont odorans, et qui méritent d'être placés dans un jardin d'ornement, on a joint la lettre F: par-là, on sera en état de choisir tels arbres et arbrisseaux convenables à tous les plans et projets différens.

On ne joint pas à cette liste quelques-uns des arbrisseaux qui sont de peu de durée, tels que le *Romarin*, la *Lavande*, la *Santoline*, etc., parce que, quand ils périssent, ils occasionnent des vuides dans la plantation.

Acer, 1. Sycomore, A. *Sicamore*
Acer, 2. Erable, C. *Maple.*
Acer, 3. Erable à feuilles de Frêne, A. *Ash-Leved Maple.*

ACER, 4. Erable de Norvege, B. *Norway Maple.*

ACER, 5. Erable à fleurs, CF. *Flowering Maple.*

ACER, 6. Erable à sucre, B. *Sugar Maple.*

ACER, 7. Erable de montagne, C. *Mountain Maple.*

ACER, 8. Erable d'Italie, A. *Italian Maple.*

ACER, 9. Erable de Montpellier, C. *Montpelier Maple.*

ACER, 10. Erable oriental, C. *Eastern Maple.*

ACER, 11. Erable à feuilles ovales, D. *Oval-Leaved Maple.*

ÆSCULUS. Maronnier d'Inde, A F. *Horse Chestnut.*

ALNUS, 1. Aune commun, B. *Common Alder.*

ALNUS, 2. Aune à feuilles longues. B. *Long-Leaved Alder.*

ALNUS, 3. Aune nain, D. *Dwarf Alder.*

AMORPHA. Indigo bâtard, DF. *Bastard Indigo.*

AMYGDALUS, 1. Amandier, CF. *Almond-Tree.*

AMYGDALUS, 5. Amandier nain, DF. *Dwarf Almond.*

ANDORMEDA, 2, 3, 5, D.

ANNONA, 8. Aſſiminier *ou* Annone. C. *Papaw.*

ARALIA, 3. Angélique en arbre, D. *Angelica-Tree.*

B.

BASTERIA. Les Quatre-Epices, la Pompadour, DF. *Allspice.*

BERBERIS, 1, Epine-Vinette, D. *Barberry.*

BETULA, 1. Bouleau, B. *Birch-Tree.*

BIGNONIA, 3. Fleurs à trompette, *ou* Jasmin écarlate de Virginie, CF. *Catalpa.*

C.

CARPINUS, 1. Carme, A. *Horn-Beam.*

CARPINUS, 2, 3, 4. Charme à fruit de Houblon, C. *Hop Hornbeam.*

CASSINE, 1. Buiſſon à baies de Casse, D. *Cassioberri Bush.*

CASTANEA, 1. Châtaignier, A. *Chestnut.*

CASTANEA, 2. Châtaignier nain, D. *Chinquapin.*

CEANOTHUS, 1. Thé du Nouveau-Jersey, D F. *Jersey Tea.*

CELTIS, 1, 2. Micocoulier, B. *Nettle-Tree.*

CELTIS, 3. 4, C. Micocoulier.

CEPHALANTHUS, Bois à bouton, D. *Button-Tree.*

CERASUS. Cerisier à doubles fleurs, CF. *Double flowering Cherry.*

CERASUS, 4. Cerise parfumée *ou*

Cerisier de Mahaleb, D. *Parfumed Cherry.*

Cerasus, 5. Ragouminier, petit Cerisier. D F. *Dwarf Cherry.*

Cercis, 1, 2. Arbre de Judée, C. F. *Judas-Tree.*

Chionantus. Snaudrap, Arbre de Neige, C F. *Snowdrap-Tree.*

Clethra, D F. Jasmin de Virginie.

Colutea, 1. Séné en vessie, C F. *Bladder Sena.*

Colutea, 2, 3. Baguenaudier, D F.

Coriaria. Sumach à feuilles de Myrte, D. *Myrtle-Leaved Sumach.*

Cornus, 7. D. Cornouiller. *Dog-wood.*

Cornus, 1, 2, 3, 4, 5, 6. Cornouiller.

Corylus, 1, 2, 3. Noisetier, C. *Nut-Tree.*

Cratægus, 1, 2. B. Cormier.

Cratægus, 3, 4. D. Alisier, Aubépine.

Cupressus, Cyprès d'Amérique, dont les feuilles tombent. *American Deciduous Cypress.*

Cydonia. Cognassier, C. *Quince-Tree.*

Cytisus, 1, 2. *Laburnum.* Cytise. B F.

Cytisus, 3, 5, 12. D F. Cytise.

D.

Daphne, 2, 5, 7, 8. L'Auréole, Mezereon, D F.

Diervilla, D. Dierville, espece de Chevrefeuille.

Diospyros, 1, 2. Datte des Indes, Plaqueminier, C. *Date Plum.*

E

Elæagnus, 1, 2. Olivier sauvage, C. *Wild Olive.*

Emerus, 1, 2. Séné de Scorpion *ou* Baguenaudier des Jardiniers, D F. *Scorpion Sena.*

Evonymus, 1, 2. Fusain, C. *Spindle-Tree.*

F.

Fagus. Hêtre, A. *Beech-Tree.*

Frangula, 1, 2. Aune portant baies, D. *Berry-Bearing Alder.*

Fraxinus, 1, 4. Frêne, A. *Ash-Tree.*

Fraxinus, 2, 3, 5, 6. Frêne, B. *Ash.*

G.

GLEDITSIA, 1, 2. Acacia à trois épines, *ou* Carouge à miel, C. *Three-Torned Acacia.*

H

HAMAMELIS. Noisetier magique, D. *Witch Hagel.*
HIBISCUS, 1. *Althæa frutex.* DF.
HIPPOPHAE, 1, 2. Nerprun de mer, C. *Sea Buckthorn.*
HYDRANGEA, D.
HYPERICUM, 3, 4, 6. Herbe de Saint-Jean, DF. Mille-Pertuis. *Johns'wort.*

J.

JOHNSONIA, D.
ITEA, DF.
JUGLANS, 1, 2, 3. Noyer, A. *Walnut.*
JUGLANS, 4, 5, 6. Noyer, B. *Hickery nut.*

L.

LARIX, 1, A. Meleze. *Larch-Tree.*
LAURUS, 6, 7, 8. C. Laurier.
LIGUSTRUM, 1. Troesne, C. *Privet.*
LIQUID AMBER, 1, 2. B.
LONICERA, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7. Chevrefeuille élevé, CF. *Vpright Honey Suckle.*

M.

MAGNOLIA, 1. Laurier doux, CF. 3, 4, BF. *Sweet bay.*
MESPILUS, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16. Nefflier, BF. *Medlar.*
MESPILUS, 17, 18, 19, 20, 21, 22. CF.
MORUS, 6. Mûrier, B. *Mulberry.*
MYRICA, 1, 2, 3, 4. C. *Candle Berry.*

O.

ONONIS, 5. Arrête-Bœuf, B. *Rest-Harrow.*
OROBUS, 10. CF. *Caragana.*

P.

PADUS, 1. Cerisier d'oiseau, CF. 2, 3, B F. *Bird Cherry.*

PALIURUS. Epine du Christ, C. *Chrest's Thorn.*

PAVIA. Maronnier d'Inde, écarlate, CF. *Scarlet Horse-Chestnut.*

PERICLYMENUM, 5, 6, 7. Chevrefeuille, CF. *Honey-Suckle.*

PERSICA, 1. Pêcher, B F, 2, 3. CF. *Peach.*

PHILADELPHUS, 1, 2, 3. Seringa. CF. *Syringa.*

PISTACIA, 1, 4. C.

PLATANUS, 1, 2. Platane, A. *Plane-Tree.*

POPULUS, 1, 2, 3, 4, 5, 6. Peuplier, A. *Poplar.*

PRINOS, 1, 2. C.

PTELEA, 1. Chevrefeuille *ou* Treffle, C. *Trefoil Shrub.*

Q.

QUERCUS, 1, 2, 5, 9, 13. Chêne, A. *Oak.*

QUERCUS, 7, 8, 11, 12, 14, 15; B. Chêne.

R.

RHAMNUS, 1, 2, 3. Nerprun, C. *Buck Thorn.*

RHODODENDRON, 1, 2. Espece de Laurier-Rose, C. *Rose-Laurel.*

RHUS, 1, 2, 3, 4, 5, 6. Sumach, CF. *Sumach.*

ROBINIA, 1, 2, AF. 3, 10. Acacia. CF. *Acacia.*

ROSA. Toutes sortes de Rosiers, DF. *Rose.*

RUBUS, 5, 6. Ronce, CF. *Bramble.*

S.

SALIX, 1, 2, 3. A. 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11. Saule, B. *Sallow.*

SAMBUCUS, 1. B. 2, 3. Sureau, C. *Elder.*

SORBUS, 1, 2. Cormier *ou* Sorbier, B. *Service.*

SPARTIUM, 1, 2, 3. Genêt, CF. *Broom.*

SPIRÆA, 1, 2, 3, 6, 7, 8, CF. 11

STAPHYLEA, 1, 2. Noix en vessie, C. *Bladder-Nut.*

STEWARTIA, CF.

SYRINGA. Lilas, B, 2, 3. CF. *Lilac.*

T.

TACAMAHACCA, B.

TAMARIX, 1. Tamarisc, B, 2. C. *Tamarisk.*

TILIA, 1, 2. Tilleul, A, 3, 4. B. *Lime-Tree.*

TOXICODENDRON, 2, 3, 4, 5. Arbre à Poison, C. *Poison Oak.*

TULIPIFERA. Tulipier, AF. *Tulip-Tree.*

V.

VIBURNUM, 1, 2, 3, 4. Viorne, CF. *Way-Faring-Tree.*

VITEX, 1, 2. Agnus-Castus, C. *Chaste-Tree.*

ULMUS, 1, 2, 3, 4. Orme, A, 5. B. *Elm.*

LISTE des Plantes et Arbrisseaux grimpans dont les branches doivent être soutenues, pour les empêcher de traîner sur la terre, et qui doivent être attachées aux murs, avec des pesseaux ou treillis.

BIGNONIA, 1, 2, 5, 6, 8. Jasmin écarlate de Virginie, *ou* Fleur à trompette. *Trumpet-Flower.*

CEANOTHUS, 2. Thé du Nouveau-Jersey.

CLEMATIS, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12. Clematite. *Traveller's Joy.*

GLYCINE, 2. Réglisse à racine noueuse. *Kidnay-Bean-Tree.*

HEDERA 1. Lierre. *Joy.*

JASMINUM, 1. Jasmin. *Jasmine.*

LYCIUM, 6, 7. *Boxthorn.*

MENISPERMUM, 1, 2, 3. *Moon-seed.*

MESPILUS, 6. Nefflier. *Medlar.*

PASSIFLORA, 2 Fleur de la Paffion. *Passion-Flower.*

PERICLYMENUM, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8. Chevrefeuille. *Honey-Suckle.*

PERIPLOCA, 1. Soie de Virginie. *Virginia Silk.*

ROSA, 8, 9. Rosier. *Rose.*

SMILAX, 1, 2, 3, 4, 9, 11. Liseron épineux *ou* Salsepareille. *Rough Bindweed*

SOLANUM, 8. Morelle. *Nightshade.*

TOXICODENDRON, 2, 6. Vernis, Arbre à Poison. *Poison Oak.*

VITIS, 1, 5. Vigne. *Vine.*

CATALOGUE

Des Arbres ou Arbrisseaux durs et toujours verts.

Ceux qui sont marqués d'un A croissent à plus de quarante pieds de haut; ceux marqués B, s'élevent à vingt ou quarante pieds de haut; ceux avec la lettre C, à dix ou vingt pieds; et ceux marqués d'un D sont des arbrisseaux bas.

ABIES, 1, 2, 3, 4, 5. Sapin, A. 6, 7, 8, 9, B. *Fir-Tree.*

ALATERNUS, 1, 2, 3, 4. C. Alaterne.

ARBUTUS, 1, 2. Arbousier *ou* Fraisier en arbre, C. *Strawberry.*

BUPLEVRUM, 6. Oreille de Lievre, D. *Hare's-Ear.*

BUXUS, 1, 2. Buis, C. 3, D. *Box.*

CELASTRUS, 1. Arbre à bâton, D. *Staff-Tree.*

CISTUS, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16. Ciste *ou* Rose de Roc, D. *Rock-Rose.*

CNEORUM. Larme de veuve, D. *Widow-Wail.*

CUPRESSUS, 1, 2. Cyprès, B. 3, C. 5, D. *Cypress.*

CYTISUS, 6. Citise *ou* Treffle, D. *Trefoil-Tree.*

DAPHNE, 1, 4. L'Auréole, D. *Mezereon.*

EVONYMUS, 3. Fusain, D. *Spindle-Tree.*

HYPERICUM, 3, 4, 6; Herbe de Saint-Jean *ou* Millepertuis, D. *John's-Wort.*

ILEX, 1. Houx, B. 2, 3, C. *Holly.*

JUNIPERUS, 1, 10, 11. Genevrier, D. 2, 3, 4, 5, 6. C. 7, 8, 12, 13, B. *Juniper.*

KALMIA, 1, 2, 3. Espece de Laurier-Rose, D. *Rose-Laurel.*

LARIX, 3. Cedre du Liban, A. *Cedar of Libanus.*

LAURUS, 1, 2. Laurier, B. *Bay-Tree.*

LIGUSTRUM, 2. Troësne, C. *Privet.*

MAGNOLIA, 2. Tulipier à feuilles de Laurier, C. *Laurel-Leaved Tulip-Tree.*

MEDICA, 8, Luserne D. *Moon Trefoil.*

MESPILUS, 6. Pyracantha, C.

PADUS, 4, 5, 6. Laurier de Portugal, C. *Laurel.*

PERICLYMENUM, 1, 8. Chevrefeuille, D. *Honey Suckle.*

PHILLYREA, 1, 2, 3. C. 4, 5, 6, 7, D.

Pinus, 1, 3, 5, 10, 13. Pin, A. 2. 4, 6, 7, 11. B. 8, 9, 14, C. *Pine-Tree.*

Quercus, 3, 16. Chêne. A, 17, 20. B. 19. C. 18. *Oak.*

Rosa, 8, 9. Rosier, D. *Rose.*

Taxus, If, B. *Yew.*

Thuya, 1, 2. Arbre de vie, C. *Tree of Life.*

Viburnum, 5, 6. Laurus Thymus, D. Laurier *Tinviorne.*

CATALOGUE

De Plantes dures et vivaces qui profitent dans les plates-bandes découvertes, sans aucun abri, dont les racines n'exigent pas d'être enlevées de la terre chaque année, et qui produisent des fleurs d'ornement convenables aux parterres.

Aconitum, 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10. Aconite. *Wolfsbane.*

Adonis, 3. Aîle de Faisan *ou* Œil d'Oiseau. *Pheasant-Eye.*

Anthemis, 16, 17. Camomille. *Camomile.*

Anthericum, 1, 3. Herbe à l'Araignée. *Spiderwort.*

Antirrhinum, 3, 4, 5. Muffle de Veau. *Snap Dragon.*

Apocynum, 3. Apocin, Ouette *ou* Tue-Chien. *Dogsbane.*

Aquilegia, 1, 2, 3, 4. Colombine. *Ancolie Columbine.*

Asclepias, 6, 9, 10, 11. Soyeuse, Ouette. *Swallow-Wort.*

Asphodelus, 1, 2, 3, 4. Asphodele. *King's-Spear.*

Aster, 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29. Astre ou Herbe à l'Etoile. *Starwort.*

Bellis, 3. Marguerite *ou* Pâquerette. *Daisy.*

Chelone, 1, 2, 3.

Corcopsis, 4. *Tich-Seed.*

Cyclamen, 1, 2. Pain de Pourceau. *Sowbread.*

Delphinium, 5, 6, 7, 9. Pied d'Alouette. *Lark-Spar.*

Dianthus, 1, 4. Œillet. *Gilliflower.*

Dictamnus, Dictamne blanc *ou* Fraxinelle. *Fraxinella.*

Eryngium, 4, 5, 6. Houx maritime,

time, Panicaud marin. *Sea Holly.*

FUMARIA, 3, 7, 8. Fumeterre. *Fumitory.*

GENTIANA, 1, 2, 4. Gentiane. *Gentian.*

HELIANTHUS, 2. Soleil, Tournesol. *Sun-flower.*

HELLEBORUS, 3, 4, 5, 6. Hellébore. *Hellebore.*

HEMEROCALLIS, 1, 2, 4. Hémérocale. *Day Lily.*

HESPERIS, 1, 2, 4. Julienne. *Rocket*, ou *Dame's violet.*

HIBISCUS, 18. Mauve d'Inde. *Indian Mallow.*

HIERACIUM, 3. *Hawkveed.*

IBERIS, 2. *Candy Tuft.*

Inula, 3, 6, 10. *Yellow Starwort.*

IRIS, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 16, 17, 18, 19. Iris. *Flower-de-luce.*

Ixia, 1.

LATHYRUS, 15, 16. Gesse. *Everlasting Pea.*

LUPINUS, 6. Lupin. *Lupine.*

LYCHNIS, 1, 2, 3, 4, 5. Fleurs blanches doubles. *With double Flowers.*

MEADIA.

MONARDA, 1, 2. Monarde. *Oswego Tea.*

ONONIS, 6, 15. Arrête-Bœuf. *Rest-Harrow.*

OROBUS, 4, 7, 8. Orobe. *Bitter Vetch.*

PŒONIA. Toutes les variétés, Pivoine et variétés. *Piony.*

PAPAVER, 7. Pavot. *Poppy.*

PHLOX, 2, 3, 4, 5, 6, 7. *Lychnidea.*

PULMONARIA, 3, 6. Pulmonaire. *Lungwort.*

PULSATILLA. Coquelourde et especes. *Pasque Flower.*

RUDBECKIA, 1, 2, 4, 5, 6. Petit Tournesol. *Dwarf Sun Flower.*

SOLIDAGO, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31. Verge d'or. *Golden Rod.*

THALICTRUM, 3, 5. Thalictron, Rhue des Prés, le Pigamon. *Feather'd Columbine.*

TRACHELIUM. Gantelée. *Throatwort.*

TROLLIUS, 1, 2. Renoncule globulaire. *Goldylocks.*

VERATRUM, 1, 2, 3, 4. Hellébore blanc. *White Hellebore.*

VERBASCUM, 10. Bouillon blanc *ou* Molène. *Mullein.*

VERONICA, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14. Véronique. *Speedwell.*

LISTE des Plantes qui profitent sous l'égout des Arbres, dont les feuilles tombent, et que l'on peut placer dans les endroits couverts.

ACANTHUS, 1, 2, 3, 4, 5. Branche ursine. *Bear's Breech.*

ACONITUM, 6. Aconite. *Wolfs-bane.*

ACTÆA, 1, 2, 3. Herbe de Saint-Christophe. *Herb Christopher.*

ANEMONE, 1, 2, 3. Anemone. *Anemony.*

ARALIA, 1, 2. Angélique à baies.

CONVALLARIA. Toutes les especes de Lys des vallées, *ou* Muguet. *Lyli of the Valley.*

GEUM, 1, 2, 3, 4, 5. Benoîte *ou* Herbe de Saint-Benoît, Galiot. *London Pride.*

HEMEROCALLIS, 3. Lys de Saint-Bruno, Héméroсale. *S. Bruno's Lily.*

HYPERICUM; 7. Herbe de Saint-Jean. Millepertuis. *S. John's Wort.*

PRIMULA. Toutes les variétés de Primevere. *Primrose.*

VINCA. 1, 2. Pervenche. *Periwincle.*

VIOLA, 1, 2. Avec leurs variétés; Violette. *Violet.*

CATALOGUE

DE Plantes qui sont trop délicates pour rester en plein air, pendant l'hiver, en Angleterre, mais qui n'exigent point de chaleur artificielle: on les appelle communément Plantes d'Orangerie. *Celles dont les tiges et les feuilles sont succulentes réussiront mieux, si elles sont tenues en hiver dans des caisses de vitrages, seches et aérées, où elles puissent jouir du soleil et de l'air dans les tems doux.*

AGAVE, 1, 2, 7. Aloës. *Aloë.*

AIZOON, 1. *Sempervive.* Espece de Ficoïde *ou* Joubarbe. *Ever-green.*

CYTISUS, 4, 14, 15. Cytise. *Tree Trefoil.*

DIOSMA, 1, 2, 3, 4. Millepertuis d'Afrique.

EBENUS, Ebenier. *Ebony.*

EUPHORBIA, 6, 7, 10, 12, 13, 16. Euphorbe.

FERRARIA, plante bulbeuse et liliacée.

GALENIA. La Galien.

GERANIUM, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 43. Bec de Grue. *Cranesbill.*

GNAPHALIUM, 10, 16, 18, 20, 21. Immortelle. *Cudweed.*

GREWIA, 1, 2.

GUAJACUM, 3. Gayac *ou* Bois-Saint.

HALLERIA. Chevrefeuille à mouche d'Afrique.

HELIOTROPIUM, 4, 5, 6. Héliotrope.

HERMANNIA, toutes les especes.

HYPERICUM, 8. Herbe de la Saint-Jean, Millepertuis. *S. Joh'nswort.*

JASMINUM, 5, 6. Jasmin. *Jasmine.*

IBERIS, 1. Thlaspi. *Candy-Tuft.*

INULA, 12. L'Aunée. *Yellow Starwort.*

JUSTITIA, 4.

IXIA, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.

KIGGELARIA.

LAURUS, 3, 4, 5, 9. Laurier. *Bay.*

LEONURUS, 1, 2. Queue de Lion. *Lion's-Tail.*

LIMON, toutes les variétés du Limonier. *Lemon.*

LOTUS, 5, 16. Treffle. *Bird's-Foot Trefoil.*

LYCIUM, 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10. *Boxthorn.*

MALVA, 14. Mauve. *Mallow.*

MEDEOLA, 1, 2, 3.

MELIA, 1, 2. *Bead-Tree.*

MESEMBRYANTHEMUM, toutes les Epices. Ficoïde.

MYRICA, 5, 6, 7. Myrte. *Candleberry Myrtle.*

MYRTUS, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7. Myrte. *Myrtle.*

NERIUM, 1, 2, 3. Laurier-Rose. *Oleander.*

OLEA, 1, 2, 3, 4, 5. Olivier. *Olive.*

ONONIS, 4. Arrête-Bœuf. *Rest-Harrow.*

OPUNTIA, 1. Figue d'Inde. *Indian Fig.*

OSTEOSPERMUM, 2, 3, 4, 5. Fleur au Soleil. *Hard Seeded Sun-flower.*

OTHONNA, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9. Jacobée. *Jacobæa.*

OXALIS, 4, 5, 6. Oseille sauvage. *Wood-Sorrel.*

PALMA, 1, 8. Palmier. *Palm.*

PASSERINA, 1, 2, 3, 4.

PERIPLOCA, 2, 7. Soie de Virginie. *Virginia-Silk.*

PHYLICA, 1, 2.

PHYLLIS.

PHYSALIS, 2, 3, 4. Cerise d'hiver. *Winter Cherry.*

PISTACIA, 3, 4, 5.

POTERIUM, 3.

PROTEA, toutes les Epices. Arbre d'argent. *Silvertree.*

PSORALEA, 1, 10.

RHUS, 8, 9, 10, 11, 12. Sumach. *Sumach.*

ROYENA, 1, 2, 3.

RUSCUS, 7. Brusc *ou* Petit-Houx. *Butcher's-Broom.*

SALVIA, 10, 11, 12. Sauge. *Sage.*

SCABIOSA, 17, 18. Scabieuse. *Scabious.*

SCHINUS, 1. Mastic des Indes *ou* Mole. *Indian-Mastic.*

SCLAREA, 15, 16. Orvale. *Clary.*

SELAGO. *Camphrée.*

SEMPERVIVUM, 5, 6, 7. Joubarbe. *Houseleek.*

SIDEROXYLUM, 1, 2. Thé de Boërrhaave. *Iron-wood.*

SMILAX, 15, 16. Salsepareille. *Rough Bindweed.*

SOLANUM, 9, 11, 12, 13, 14, 25, 26, 28. Morelle. *Nightshade.*

SPARTIUM, 4, 10. Genêt. *Broom.*

STAPELIA, 1, 2. Apocin, Fleur de Crapeau.

TARÇONANTHUS. Sauge du Cap de Bonne-Espérance.

TETRAGONIA, 1, 2, 3.

TEUCRIUM, 3, 4. Germandrée. *Germander.*

VITEX, 3. Agnus-Castus. *Charte-Tree.*

WACKENDORFIA. La Wachendorf.

WATSONIA. La Watson.

CATALOGUE

De Plantes qui ne profitent pas en Angleterre pendant l'hiver, sans chaleur artificielle.

Celles qui sont marquées d'un A, doivent être placées dans une serre chaude de tan, et celles marquées d'un B. réussissent à un dégré de chaleur plus modérée.

ACACIA. *Voy.* Mimosa. 1, 2, 3, 4, 11, 22. B, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21.

ACACIA. Epine d'Egypte. A. *Egyptian Thorn.*

ACHYRANTHES, 1, 2, 3, 4. B.

ADANSONIA. A. Pain de Singe.

ADENANTHERA. A. Haie fleurie bâtarde.

ÆSCHYNOMENE, 1, 3, 4. Plante

sensitive bâtarde. *Sesban.* A. *Sensitive Plant.*

AGAVE, 3, 4, 5, 6, 8. B. Aloës d'Amérique. *Aloë.*

ALOE, 2, 7, 22, 24. B. Aloës d'Afrique.

ALPINIA. A. Alpine.

AMARYLLIS, 5, 7, 8, 11. Lys, Asphodèle *ou* Lys Narcisse. B. *Lily Daffodil.*

AMOMUM, 1, 2, 3. Gingembre. A. *Ginger.*

ANACARDIUM. Pommier d'Acajou. A. *Cashew-Nut.*

ANANAS. A. Ananas. *Pine-Apple.*

ANDRACHNE, 1, 2, 3. A. Orpin bâtard.

APOCYNUM, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11. Apocin, Ouatte *ou* Soyeuse. B. *Dogsbane*

ARISTOLOCHIA, 8, 9, 10, 11, 12, 13. Aristoloche. B. *Birthwort.*

ARUM, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19. Pied de Veau. A. *Wake-Robin.*

ARUNDO, 4, 5. Roseau. A. *Reed.*

ASCLEPIAS, 17, 18, 19, 20. Dompte-Venin. B. *Swallow-Wort.*

BANISTERIA, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7. A. Erable grimpant.

BARLERIA, 1, 2, 3. A. 4. B. La Barelier.

BARTRAMIA. A. *Voy.* Triumfetta.

BAUHINIA, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10. A. Ebenier de montagne.

BESLERIA, 1, 2, 3. A. La Besler.

BIGNONIA, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 15. Jasmin écarlate de Virginie *ou* Fleur à trompette. *Trumpet-Flower.*

BIXA. A. Rocou.

BOCCONIA. A. La Boccone *ou* Chelidoine à feuilles de chêne.

BOMBAX, 1, 2. A. Arbre à Coton de Soie *ou* Fromager. *Cotton.*

BONTIA. Olivier sauvage des Barbades. B. *Wild-Olive.*

BREYNIA, 1, 2. A. *Voy. Capparis.* Caprier à feuilles d'*Eléagnus.*

BRUNSFELSIA. A. La Brunsfels.

CACAO. A. Caca-Oyer. *Cocoa.*

CACTUS, 1, 2, 3, 4. Melon-Chardon. A, 5, 6. B. *Melon Thistle.*

CÆSALPINIA, 1, 2. A. Cæsalpine, Santal bâtard.

CAMERARIA, 1, 2. A.

CANNA, 2, 3, 4, 5. Balisier *ou* Roseau fleurissant. B. *Flowering-Reed.*

CAPPARIS, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10. Caprier. B. *Caper.*

CAPRICUM, 7, 8, 9, 10. Poivre de Guinée. B. *Guinea-Pepper.*

CARICA, 1, 2, Papaie. A. *Papaw.*

CARYOPHILLUS, 1. Arbre de Girofle. A. Piment, Toutes-Epices, 2, 3, 4, 5. B. *Cloves.*

CASSIA, 2, 3, 4, 8, 10, 11, 13, 17. A. Casse.

CATESBÆA. A. Epine de Lys. *The lily Thorn.*

CEDRUS, 1, 2, 3. *Voy.* Mahagony. B. *Mahogany.*

CELASTRUS, 5. Arbre à bâton. B. *Straff-Tree.*

CERBERA, 1, 2, 3. *Ahovay. Manghos.*

CEREUS, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10. Cierge *ou* Chardon en torche. B. *Torch-Thistle.*

CESTRUM, 1, 2, 3, 4, 5, 6. B. Jasminoïde.

CHAMÆROPS, 1, 2. B. Le Sabal *ou* Palmier nain.

CHRYSOBALANUS, 1, 2. A. Icaque *ou* Prunier Coco.

CHRYSOPHYLLUM, 1, 2. A. Pomme étoilée.

CITHAREXYLON, 1, 2. Bois de Guitarre. B. *Fiddle-wood.*

CLUSIA, 1, 2. A. Paletuvier de Montagne.

CLUTIA, 4. B. La Clute *ou* Alaternoïde d'Afrique.

COCCOLOBA. Raisinier du bord de la mer. A. *Sea side grape.*

COFFEA. Cafier. A. *Coffee.*

COLUMNIA. A.

COLUTEA, 5. Baguenaudier *ou* Séné en Vessie. B. *Bladder Sena.*

COMMELINA, 3. B. La Commeline.

CONOCARPUS, 1, 2. Arbre à bouton. B. *Button-wood.*

CONVOLVULUS, 14, 19, 31, 32. Liseron. A. *Bind Veed.*

CONYZA, 5, 7, 9, 11, 12, 13. La Conyze *ou* Herbe aux Puces. B. *Flea-Bane.*

COPAIFERA. A. Baumier de Copahu.

CORDIA. A. Sebeste. Collococcus.

CORNUTIA. A. La Cornute.

CORONILLA, 7. A. Coronille.

COSTUS. A. Le grand Gingembre sauvage *ou* le Zedoaire.

COTYLEDON, 10. Cotyledon, Nombril de Vénus. B. *Navelwort.*

CRATEVA, 1, 2. A. Poivre à odeur d'ail.

CRESCENTIA, 1, 2. A. Arbre à Callebasse *ou* Pain de Singe.

CRINUM, 1, 2, 3, 4. Lys-Asphodèle. B. *Lily-Hyacinth.*

CROTON, 6, 7, 8, 9, 12. A. Ricin bâtard *ou* Noix médicinale.

CURCUMA, 1, 2. A. Safran des Indes.

CYNANCHUM, 4, 6. B. Apocin, scammonée.

CYTISUS, 16. CITISE. B. *Base Trefoil.*

DATURA, 7. Pomme épineuse. B. *Thorn-Apple.*

DRACONTIUM, 2, 3, 4, 5. La Serpentaire. A. *Dragon.*

DURANTA, 1, 2, 3. A. La Durante.

ELEAGNUS, 3. B. Olivier sauvage à larges feuilles.

ELLISIA. B.

EMERUS, 3. B. Baguenaudier des Jardiniers.

ERYNGIUM, 10. Panicaud Marin. A. *Sea Holly.*

Erythrina, 1, 2, 3, 4, 5, 6. Arbre de Corail. B. *Coral-tree.*

Evonymus, 4. Fusain. B. *Spindle-tree.*

Eupatorium, 6, 10, 11, 14. B. Eupatoire.

Euphorbia, 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 14, 15, 17. Euphorbe *ou* Épurge. B. *Spurge.*

Fuchsia. B. La Fuchsius.

Garcinia. Le Mangoustan. A. *Mangosteen.*

Gesneria, 1, 2. A. La Gesner.

Gnaphalium, 17, 24. Immortelle. B. *Cudweed.*

Gossipium, 3, 4. Arbre à Coton. A. *Cotton-tree.*

Guajacum, 1, 2. Lignum vitæ. A. Gayac *ou* Bois-Saint.

Guilandina, 1, 2, 4. A. Bonduc *ou* Chicot.

Hæmanthus, 1, 2. Tulipe du Cap. B. *Blood-flower.*

Hæmatoxylum. Bois de Campêche. A. *Logwood.*

Hedysarum, 6, 7, 8, 16, 18. B. Sainfoin d'Espagne.

Helicteres, 1, 2, 3. A. *Screw-tree.*

Heliotropium, 8, 9, 11. Héliotrope. B. *Turnsole.*

Hermandia. Hermandie. A. *Jack-in-a-Box.*

Hibiscus, 5, 6, 7, 13, 23. Mauve de Marais. B. *Marsh-Mallow.*

Hippocratea. A.

Hippomane, 1, 2, 3. A. *Mancaneel.*

Jasminum, 7. Jasmin. A. *Jasmine.*

Jatropha, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8. A.

Inga, 1, 2. A.

Justicia, 1, 3, 6, 7, 8. A. 5. B.

Karatas. Ananas sauvage. A. *Pinguin.*

Kæmpferia. A.

Lantana. Viburnum d'Amérique *ou* la Viorne. B. et especes.

Laurus, 10. Laurier. B. *Bay.*

Lawsonia, 1, 2. B.

Lippia. B.

Loranthus. B.

Malpighia. Cerisier des Barbades. B. *American Cherry.*

Mammea. A.

Maranta, 1, 2. Bois de Flèche. B. *Arrow-Root.*

Melastoma. Groseiller d'Amérique. B. et especes.

Mimosa, 4, 5, 6, 7, 8, 9. A. Acacia, Sensitive, Cassie.

Muntingia, 1, 2, 3. B.

Musa, 1, 2. Bananier *ou* Figuier d'Adam. *Plantain-tree.*

Myrtus, 8, 9. Myrte. B. *Myrtle.*

Nyctanthes, 1, 2. Jasmin d'Arabie. A. *Arabian Jasmine.*

Opuntia, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8. Raquette *ou* Figue d'Inde. B. 9. A. *Indian-Fig.*

Orobus

OROBUS, 11, 12. Orobe. B. *Bitter Vetch.*

OXALIS, 7. Oseille sauvage. B. *Wood Sorrel.*

PALMA, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14. Palmier. A. 19. B. *Palm-Tree.*

PANCRATIUM, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9. Asphodele de mer. A. *Sea Daffodil.*

PARKINSONIA. Epine de Jérusalem. B. *Jerusalem Thorn.*

PASSIFLORA, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19. Fleur de la Passion. A. *Passion-Flover.*

PAULLINIA. B. et especes.

PERESKIA. B.

PERICLYMENUM, 2, 3, 4. Chevrefeuille. A. *Honey-Sukle.*

PERIPLOCA, 3, 4, 5, 6. Soie Indienne. B. *Indian-Silk.*

PERSEA. Poire d'Avocat. B. *Avocado Pear.*

PETREA. A.

PHYLLANTHUS. B.

PHYSALIS. Cerise d'hiver, 6, 9. B. *Winter Cherry.*

PIERCEA, 1, 2. B.

PIPER, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14. A. Poivrier.

PISONIA. Fingrigo. B.

PISTACIA, 7, 8. Térébinthe, Pistachier et Lentisque. A. 9. B. *Pistacia nut.*

PLUMBAGO, 2. B. *Leadwort.*

PLUMERIA, 1, 2, 3, 4, 5. B.

POINCIANA. Poincillade. A. *Flower-Fence.*

PSORALEA, 3, 6, 8. B.

PTELEA, 2. Treffle en arbrisseau. B. *Trefoil Shrub.*

RANDIA. A.

RHUS, 14. Sumach. B. *Sumach.*

RIVINIA, 1, 2. Groseilles. A. *Currants.*

ROBINIA, 4, 5, 6, 7, 8, 9. Faux Acacia. B. *False Acacia.*

RONDELETIA, 1, 2. A.

RUELLIA, 1, 2, 3, 4. A. *Snap-Grass.*

SACCHARUM. Canne à Sucre. A. *Sugar-Cane.*

SAMIDA, 1, 2. B. Guidone.

SAPINDUS. Savonier, Arbre aux Savonnettes. B. *Sope Berry.*

SAPOTA, 1, 2. A. Sapotillier.

SCHINUS, 2. Mastic des Indes, Molle, Poivrier du Pérou. A. *Indian Mastich.*

SICYOS, 3. A. Concombre à simple semence.

SISYRINCHIUM, 3. Bermudienne. A. *Earth-nut.*

SMILAX, 12, 13, 14. Salsepareille. B. *Rough Bind-veed.*

SOLANUM, 10, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 29, 30, 31, 32, 33. Morelle. B. *Nightshade.*

SOPHORA, 2. A. Espece de Coronille *ou* Citise.

SPARTIUM, 11. Genêt. B. *Broom.*

SURIANA. A. La Surian.

TABERNEMONTANA, 1, 2. A.

TAMARINDUS. Tamarin en arbre. A. *Tamarind-Tree.*

TETRACERA. A.

TEUCRIUM, 18, 19. Germandrée. B. *Germander.*

THEOBROMA. Cedre bâtard. A. *Bastard-Cedar.*

TITHYMALUS. Espurge. B. *Spurge.*

TOLVIFERA. A. Baume de Tolu. *Balsam. of Tolu Tree.*

TOURNEFORTIA, 1, 2, 3, 4, 5, 6. A.

TOXICODENDRON, 8, 9. Arbre à Poison, Vernis. *Poison Oak.*

TURNERA, 1, 2. A. La Turnere, espece de Ciste.

VANILLA, 1, 2. A. Vanillier.

VINCA, 3. Pervenche. B. *Periwinkle.*

URTICA, 9. Ortie. B. *Nettle.*

WALTHERIA, 1, 2. A. La Walther.

CATALOGUE

De Plantes médicinales qui peuvent être cultivées dans les jardins, étant assez dures pour supporter le froid en plein air. Celles qui se trouvent dans les champs, et qui sont généralement appelées Herbes sauvages, sont aussi distinguées avec les lieux de leur crû naturel; de sorte que toutes personnes qui désireront les cultiver, pourront savoir où les trouver. Les titres de ces Plantes sont les mêmes que ceux adoptés dans les Traités de Médecine, et on y a ajouté les numéros des especes comprises dans le corps de cet Ouvrage.

ABROTANUM MAS ANGUSTI-FOLIUM MAJUS. C.B.P. Armoise. Sp. 1. *Southernwood.*

ABSINTHIUM VULGARE MAJUS. J. B. Absinthe commune, croissant sur les chemins, dans les haies, et sur des tas de fumier. Sp. 1. *Wormwood.*

ABSINTHIUM PONTICUM TENUI-FOLIUM INCANUM. C. B. P. Absinthe Romaine. Sp. 2. *Roman Wormwood.*

ABSYNTHIUM MARINUM ALBUM. Ger. Absinthe du rivage de la mer. Sp. 13. *Sea Wormwood.*

ACANTHUS SATIVUS *vel* MOLLIS VIRGILII. C. B. P. Branche-Ursine. Sp. 1. *Bear's Breech.*

ACETOSA PRATENSIS. C. B. P. Oseille commune des prairies, & autres pâtures. Sp. 1. *Common Sorrel.*

ACETOSA ARVENSIS LANCEOLATA. C. B. P. Oseille de brebis, qui croît sur des terres seches et graveleuses. Sp. 3. *Sheep's Sorrel.*

ACETOSA ROTUNDI-FOLIA HORTENSIS. C. B. P. Oseille de France. Sp. 4. *French. Sorrel.*

ACORUS VERUS, *sivè* CALAMUS AROMATICUS OFFICINARUM. C. B. P. Le vrai Acorus *ou* Glayeul à odeur douce, croissant dans des eaux profondes et dormantes; mais il est rare. Sp. 1. *The true acorus.*

ADIANTHUM FOLIIS LONGIORIBUS, PULVERULENTIS, PEDICULO NIGRO. C. B. P. Cheveux de Vénus *ou* Capillaire croissant dans les fentes des vieux murs, et sur les côtés des bancs ombrés. *Blackmaïden hair.*

AGERATUM FOLIIS SERRATIS. C. B. P. Eupatoire *ou* Aigremoine. Achillæa. Sp. 8. *Sweet Maudlin.*

AGRIMONIA OFFICINARUM. Inst. R. H. Agrimoine qui croît dans des bois, et sur des chemins ombrés et fermés de haies. *Agrimony.*

ALCEA VULGARIS MAJOR. C. B. P. Mauve, Verveine croissante dans les pâtures, Malva. *Vervain Mallow.*

ALCHEMILLA VULGARIS. C. B. P. Pied de Lion croissant dans les pâtures. Sp. 1. *Ladies Mantle.*

ALKEKENGI OFFICINARUM. Inst. R. H. Alkekange *ou* Coqueret physalis. Sp. 1. *Winter Cherry.*

ALLIUM SATIVUM. C. B. P. Ail. Sp. 1. *Garlick.*

ALSINE MEDIA. C. B. P. Mouron *ou* Morgeline, qui croît sur tous les tas de fumier et dans tous les jardins. *Chickweed.*

ALTHÆA DIOSCORIDIS et PLINII. C. B. P. Mauve de Marais *ou* Guimauve croissante dans les chemins humides du Comté de Kent. *Marsh Mallow.*

AMARANTHUS MAXIMUS. C. B. P. Amaranthe. Sp. 5. *Flower gentle.*

AMMI MAJUS. C. B. P. Herbe à l'Evêque *ou* l'Ammi. Sp. 1. *Bishop's weed.*

ANAGALLIS PHŒNICEO FLORE. C. B. P. Pimprenelle *ou* Mouron femelle croissant dans les terres labourées; mais il est assez rare. Sp. 2. *The female Pimpernel.*

ANCHUSA PUNICEIS FLORIBUS. C. B. P. Lithospermum, Orcanette. *Alkanet.*

ANETHUM HORTENSE. C. B. P. *Dill.* Sp. 1. Anet commun.

ANGELICA SATIVA. C. B. P. Angélique. Sp. 1. *Angelica.*

ANONIS SPINOSA, FLORE PURPUREO. C. B. P. Arrête-Bœuf croissant sur des communes et dans des lieux incultes. Ononis. Sp. 1. *Rest-Harrow.*

ANTHORA, *seu* ACONITUM SALUTIFERUM. C. B. P. Aconitum Sp. 4. Aconit salutaire. *Whole Some Monk shood.*

APARINE VULGARIS. C. B. P. Rièble *ou* Grateron croissant dans les haies, etc. *Cliver*, ou *Geose-Grass.*

APIUM PALUSTRE, et APIUM OFFICINARUM. C. B. P. Ache *ou* grand Persil croissant dans les eaux dormantes. Sp. 4. *Smallage.*

APIUM HORTENSE. *Ger.* Persil de jardin. Sp. 1. *Garden Parsley.*

APIUM MACEDONICUM. C. B. P. Persil de Macédoine. Bubon. Sp. 1. *Macedonian Parsley.*

AQUILEGIA SYLVESTRIS. C. B. P. Colombine *ou* Ancolie sauvage, croissante dans les bois; mais elle est très-rare. Sp. 1. *Wild Columbine.*

ARISTOLOCHIA CLEMATIS RECTA. C. B. P. Aristoloche érigée. Sp. 3. *Creeping Birth wort.*

ARISTOLOCHIA LONGA VERA. C. B. P. Aristoloche longue. Sp. 2. *Long Birth wort.*

ARISTOLOCHIA ROTUNDA, FLORE EX PURPURA NIGRO. C. B. P. Aristoloche ronde. Sp. 1. *Round Birth wort.*

ARTEMISIA VULGARIS MAJOR. C. B. P. Armoise croissante sur le bord des champs. Sp. 1. *Mugwort.*

ARUM VULGARE. *Ger.* Pied de Veau croissant dans des bois et sous des haies. Sp. 1. *Wake Robin.*

ARUNDO VULGARIS, *sivè* PHRAGMITES DIOSCORIDIS. C. B. P. Roseau croissant dans des eaux profondes. Sp. 1. *The Reed.*

ASARUM VULGARE. *Park.* Cabaret croissant dans des endroits humides et ombrés, mais il est rare. Sp. 1. *Asarabacca.*

ASCLEPIAS FLORE ALBO. C. B. P. Herbe à l'Hirondelle *ou* Ouatte, Sp. 1. *Tame Poison.*

ASPARAGUS SATIVUS. C. B. P. Asperge. Sp. 1. *Sparagus.*

ASPERULA *sivè* RUBEOLA MONTANA ODORA. C. B. P. Hépatique des bois, croissante dans les bois et places ombrées. Sp. 1. *Wood Roof.*

ASPHODELUS ALBUS RAMOSUS MAS. C. B. P. Le vrai Asphodèle blanc. Sp. 2. *The true white Asphodel*, ou *King's spear.*

ASPHODELUS LUTEUS, et FLORE, et RADICE. C. B. P. L'Asphodèle jaune. Sp. 1. *Yellow King's Spear.*

ASPLENIUM *sivè* CETERACH. J. B. Scolopendre croissante sur les

vieux murs. *Spleen wort, or milt-wart.*

Aster atticus cœruleus vulgaris. C. B. P. Herbe à l'Etoile *ou* Astre bleu d'Italie. Sp. 1. *Blue Italian Starwort.*

Atractylis lutea. C. B. P. Chardon en quenouille jaune. Carthamus. Sp. 2. Carthame. *Yellow distaff Thistle.*

Atriplex fœtida. C. B. P. Arroche puante, croissante sur des tas de fumier et dans des terres cultivées. Chenopodium. Sp. 2. *Stinking Orach.*

Atriplex hortensis alba, *sivè* pallide virens. C. B. P. Arroche de jardin. Sp. 1. *Garden Orach.*

Balsamita major. *Dod. Pempt.* Tanesie. Tancetum. Sp. 3. *Costmary*, ou *Ale-Cost.*

Bardana vulgaris major. *Park.* Bardane croissante près des côtés des routes. Arctium. Sp. 1. *Burdock.*

Behen album officinarium. J. B. Behen blanc, croissant sur les terres labourables. Cucubalus. Sp. 2. *Spatling pappy.*

Bellis sylvestris, caule folioso, major. C. B. P. Marguerite sauvage ou Paquerette croissante dans les champs de blé et les pâturages. Chrysanthemum. Sp. 2. *Ox Eye Daisy.*

Bellis sylvestris minor. C. B. P. Marguerite *ou* Paquerette croissante dans les champs herbus. Sp. 1. *Daisy.*

Berberis Dumetorum. C. B. P. Epine-Vinette commune croissante dans quelques haies. Sp. 1. *Berberry*, ou *Piperidge Bush.*

Beta alba, *vel* pallescens, quæ cicla officinarum. C. B. P. Bette blanche. Sp. 2. *Withe Beet.*

Beta rubra vulgaris. C. B. P. Bette rouge. Sp. 3. *Red Beet.*

Betonica purpurea. C. B. P. Bétoine sauvage, croissante dans les bois, etc. Sp. 1. *Wood Betony.*

Bistorta radice minus intorta. C. B. P. Bistorte croissante dans les prairies humides. Sp. 1. *Bistort*, ou *Snake weed.*

Blitum album majus. C. B. P. Amaranthe *ou* petite Blette blanche. Amaranthus. Sp. 8. *White Blites.*

Blitum rubrum majus. C. B. P. Blette rouge. Amaranthus. Sp. 6. *Red Blites.*

Borago foliis cœruleis. J. B. Bourrache croissante dans des terres labourables. Sp. 1. *Borage.*

Botrys Ambrosioïdes vulgaris. C. B. P. Arroche sauvage, Pied d'Oie *ou* Chêne de Jérusalem. Chenopodium. Sp. 4. *Oak of Jerusalem.*

Brassica capitata alba. C. B. P. Chou. Sp. 1. *Cabbage.*

BRYONIA ASPERA, *sivè* ALBA, BACCIS RUBRIS. C. B. P. Brione blanche croissante dans les haies et sur les côtés des bancs. Sp. 1. *Briony*.

BRYONIA LÆVIS, *sivè* NIGRA RAMOSA. C. B. P. Brione noire *ou* Racine-Vierge, croissante dans les bois et sous des haies. Tamus. Sp. 1. *Black Briony*.

BUGLOSSUM ANGUSTI-FOLIUM MAJUS. C. B. P. Buglosse de jardin *ou* Orcanette. Anchusa. Sp. 1. *Garden Bugloss*.

BUGLOSSUM SYLVESTRE MINUS. C. B. P. Buglosse sauvage, croissante sur les terres labourables. Lycopsis. Sp. 1. *Wild Bugloss*.

BUGULA VULGARIS. *Park.* Petite Consoude, croissante dans la plupart des prairies et dans les bois. Sp. 1. *Bugle*.

BUPHTHALMUM COTULÆ FOLIO. C. B. P. Œil de Bœuf. Anthemis. Sp. 12. *Ox-Eye*.

BURSA PASTORIS MAJOR, FOLIO SINUATO. C. B. P. Bourse à Pasteur, croissante à côté des sentiers en tous lieux. Sp. 1. *Shepherd's Purse*.

BUXUS ARBORESCENS. C. B. P. Buis en arbre, croissant sur la montagne de Box, près de Darkin en Surry. Sp. 1. *Box-tree*.

CALAMINTHA VULGARIS, *vel* OFFICINARUM GERMANIÆ. C. B. P. Calament de montagne, croissant sur les terres incultes. Melissa. *Mountain Calamint*.

CALAMINTHA PULEGII ODORE, *sivè* NEPETA. C. B. P. Calament à odeur de Pouliot, croissant sur le bord des routes et autres places incultes. Melissa.

CALAMINTHA ARVENSIS VERTICILLATA. C. B. P. Calament aquatique, croissant à côté des fossés et dans la plupart des terres labourables. Mentha. *Water Calamint*.

CALCITRAPA FLORE PURPUREO. *Vaill.* Chardon étoilé, croissant sur les côtés des bancs. Centaurea. Sp. 40. Lin. *Star Thistle*.

CALTHA VULGARIS. C. B. P. Petit Souci commun. Calendula. Sp. 2. *Marigold*.

CANNABIS SATIVA. C. B. P. Chanvre croissant sur les tas de fumier. Sp. 1. *Hemp*.

CAPPARIS SPINOSA, FRUCTU MINORE, FOLIO ROTUNDO. C. B. P. Câprier. Sp. 1. *Caper*.

CARDAMINE MAGNO FLORE PURPURASCENTE. Inst. R. H. Cardamine *ou* Chemise des Dames, croissante dans les prairies. Sp. 1. *Ladies Smock, or Cuckow-flower*.

CARDIACA. Inst. R. H. Matricaire croissante à côté des sentiers. Sp. 1. *Motherwort*.

CARDUUS ALBIS MACULIS NOTATUS, VULGARIS. C. B. P. Chardon croissant dans les lieux incultes. Sp. 4. *Our Lady's Thistle*.

CARLINA ACAULOS, MAGNO FLORE. C. B. P. Carline. Sp. 3. *Carline.*

CARTHAMUS OFFICINARUM, FLORE CROCEO. Inst. R. H. Carthame ou Safran bâtard. Sp. 1. *Safron-flower, or bastard Safron.*

CARVI *Cæsalp.* Carvi croissant sur des tas de fumier, mais que l'on trouve rarement.

CARUM. Sp. 1. *Caraway.*

CARYOPHILLATA VULGARIS. C. B. P. Benoîte croissante dans les bois et les haies. Geum. Sp. 1. *Avens*, ou *herb Bennet.*

CARYOPHYLLUS ALTILIS MAJOR. C. B. P. Œillet. Dianthus. Sp. 5. *Clove Gilli Flower.*

CENTAURIUM MAJUS, FOLIO IN LACINIAS PLURES DIVISO. C. B. P. Grande Centaurée. Centaurea. Sp. 3. *Great Centaury.*

CENTAURIUM MINUS. C. B. P. Centaurée croissante dans les champs cultivés et dans les bois. Gentiana. Sp. 1. *Centaury.*

CEPA VULGARIS. C. B. P. Oignon. *Onion.*

CHÆROPHYLLUM SATIVUM. C. P. P. Cerfeuille. Sp. 5. *Chervil.*

CHAMÆDRIS VULGO VERA EXISTIMATA. J. B. Germandrée, croissante sur des terres craïeuses. Teucrium. Sp. 6. *Germander.*

CHAMÆMELUM NOBILE, *sivè* LEUCANTHEMUM ODORATUM. C. B. P. Camomille croissante sur des communes et bruyeres. Anthemis. Sp. 2. *Chamomile.*

CHAMÆMELUM VULGARE, LEUCANTHEMUM DIOSCORIDIS. C. B. P. Camomille des champs, croissante sur les terres labourables et les tas de fumier. Anthemis. Sp. 2. *May weed, field Chamomile.*

CHAMÆPITYS LUTEA VULGARIS, *sivè* FOLIO TRIFIDO. C. B. P. Germandrée en arbre, croissante sur des terres labourables. Teucrium. Sp. 16. *Ground Pine.*

CHELIDONIUM MAJUS VULGARE. C. B. P. Eclaire croissante dans les bois et les haies. Sp. 1. *Celandine.*

CHELIDONIA ROTUNDI-FOLIA MINOR. C. B. P. Scrofulaire croissante à côté des fossés, et dans d'autres places humides. Ranunculus. *Pilewort.*

CHENOPODIUM FOLIO TRIANGULO. Inst. R. H. Arroche qui croît dans les allées, et autres places qui ne sont pas fréquentées. Sp. 1. *Mercury, or Allgood.*

CICER SATIVUM. C. B. P. Pois-chiche. Sp. 1. *Cicer*, ou *chich Peas.*

CICHORIUM SYLVESTRE, *sivè* OFFICINARUM. C. B. P, Chicorée sauvage, croissante dans des allées et des communes. Sp. 1. *Wild Succory.*

CICUTA MAJOR. C. B. P. Ciguë

croissante sur les côtés des bancs. Conium. Sp. 1. *Hemlock.*

CISTUS MAS, FOLIO OBLONGO INCANO. C. B. P. Rose de Roc *ou* Ciste. Sp. 2. *Holy Rose.*

CISTUS LADANIFERA CRETICA, FLORE PURPUREO. Tourn. Cor. Ciste de Crète, produisant de la Gomme. Sp. 9. *Gum Cistus.*

CNICUS SYLVESTRIS HIRSUTIOR, *sivè* CARDUUS BENEDICTUS. C. B. P. Chardon béni. Sp. 1. *Carduus*, ou *the blessed thistle.*

COCHLEARIA FOLIO SUB-ROTUNDO. C. B. P. Herbe aux Cuillers. Sp. 1. *Scurvy-Grass.*

COCHLEARIA FOLIO SINUATO. C. B. P. Herbe aux Cuillers de mer, croissante dans des marais salés. Sp. 2. *Sea Scurvy-Grass.*

CONYZA MAJOR VULGARIS. C. B. P. Herbe aux Puces *ou* Conise, croissante sur les terres seches. Sp. 1.

CONYZA MINOR FLORE GLOBOSO. C. B. P. Herbe aux Puces *ou* petite Conise, croissante sur des terres craïeuses, incultes. Inula. 6. Lin. Sp. 1. *Fleabane.*

CORIANDRUM MAJUS. C. B. P. Coriandre. Sp. 1. *Coriander.*

CORONOPUS SYLVESTRIS HIRSUTIOR. C. B. P. Plantain *ou* Corne de Cerf, croissant sur les communes et places incultes. Plantago. Lin. *Buckshorn Plantain.*

CORONOPUS RUELLII. J. B. Cresson de Pourceau *ou* Corne de Cerf, croissant sur des communes humides. Cochlearia. Lin. Sp. 5. *Swines Cress.*

CORYLUS SYLVESTRIS. C. B. P. Noisetier de bois, croissant dans les bois. Sp. 1. *Hazel.*

COTULA FŒTILA. *Dod.* Camomille puante, croissante sur les terres labourables. Anthemis. *Stinking Chamomile.*

COTYLEDON MAJOR. C. B. P. Grand Cotylédon *ou* Menthe sauvage, croissant sur les côtés des bancs et sur les murailles, mais qui se trouve rarement près de Londres. Sp. 1. *Navelwort*, ou *wall Penniwort.*

CRITHMUM, *sivè* FŒNICULUM MARITIMUM MINUS. C. B. P. Perce-Pierre, Fenouil marin *ou* Criste-Marine, croissante sur les rochers dans le voisinage de la mer. Sp. 1. *Camphire.*

CROCUS SATIVUS. C. B. P. Safran. Sp. 1. *Safron.*

CRUCIATA HIRSUTA. C. B. P. Croisette velue, croissante à côté des haies. Valantia. Lin. Sp. 5. *Crosswort.*

CUCUMIS SYLVESTRIS ASININUS DICTUS. C. B. P. Concombre sauvage. Momordica. Sp. 4. *Wild-cucumber.*

CUCUMIS.

CUCUMIS SATIVUS VULGARIS. C. B. P. Concombre cultivé. Sp. 1. *Garden Cucumber.*

CUPRESSUS META IN FASTIGIUM CONVOLUTA QUÆ FŒMINA PLINII. C. B. P. Cyprès commun. Sp. 1. *Common Cypress.*

CYANUS MONTANUS LATIFOLIUS, *vel* VERBASCULUM CYANOÏDES. C. B. P. Le plus grand Bluet de montagne. Centaurea. Sp. 7. *Great Blue Bottle.*

CYANUS MINOR, *sivè* SEGETUM. C. B. P. Petit Bluet des Bleds, croissant parmi le Bled, &c. Centaurea. Sp. 11. *Small Blue Bottle.*

CYCLAMEN HEDERÆ FOLIO. C. B. P. Pain de Pourceau, à feuilles de Lierre. *Sowbread.*

CYNARA HORTENSIS, FOLIIS ACULEATIS, ET NON ACULEATIS. C. B. P. Artichaud. Sp. 1. *Artichoke.*

CYNOGLOSSUM MAJUS VULGARE. C. B. P. Langue de Chien *ou* Cynoglosse, croissante près des haies et en d'autres places incultes. Sp. 1. *Hound's Tongue.*

CYPERUS ODORATUS, RADICE LONGA, *sivè* CYPERUS OFFICINARUM. C. B. P. Souchet long des boutiques. *Long Cyperus.*

DAUCUS FOLIIS FŒNICULI TENUISSIMIS. C. B. P. Daucus de Candie. Athamanta. Sp. 2. *Daucus of Crete*, ou *Candy Carrot.*

DAUCUS VULGARIS. Clus. Hist. Carotte sauvage *ou* Nid d'Oiseau, croissante à côté des sentiers, dans les champs et autres places incultes. Sp. 1. *Wid Carrot*, ou *Bird's-nest.*

DELPHINIUM MAJUS, *sivè* VULGARE. *Park.* Pied d'Alouette *ou* Consoude des champs, croissante en abondance dans le Comté de Cambridge. Sp. 1.

DENS LEONIS LATIORI FOLIO. C. B. P. Dent-de-Lion *ou* Pissenlit, croissante sur les murs et dans tous champs. Leontodon. Sp. 1. *Dan de lion.*

DIGITALIS PURPUREA, FOLIO ASPERO. C. B. P. Digitale qui se trouve à côté des bancs, dans des bois et d'autres places incultes. Sp. 1. *Fox-Glove.*

DIPSACUS SATIVUS. C. B. P. Chardon à foulon, cultivé dans quelques pays du sud en Angleterre. Sp. 2. *Manured Teasel.*

DIPSACUS SYLVESTRIS, AUT VIRGA PASTORIS MAJOR. C. B. P. Chardon à foulon sauvage, *ou la* grande Verge à Pasteur, croissant sur les bancs secs. Sp. 1. *Wild Teasel.*

DORONICUM RADICE SCORPII. C. B. P. Doronic *ou* Pet de Léopard. Sp. 1. *Leopard's-Bane.*

DRACONCULUS POLYPHYLLUS. C. B. P. Dragon commun. Arum. Sp. 8. *Dagons.*

ECHIUM VULGARE. C. B. P. Viperine : elle croît dans des terres in-

cultes et parmi le Bled. Sp. 1. *Viper's Bugloss.*

Elatine folio sub-rotondo. C. B. P. Véronique femelle, croissante sur les terres labourables. Antirrhinum. Lin. Sp. 4. Linaria. Mill. Sp. 15. *Fluellin,* ou *female Speedwell.*

Endivia latifolia sativa. C. B. P. Endive *ou* Chicorée. Cichorium. Sp. 4. *Endive.*

Equisetum palustre, longioribus setis. C. B. P. Prêle *ou* Queue de Cheval, croissante à côté des fossés et dans d'autres places humides. *Horse Tail.*

Eruca latifolia alba, sativa Dioscoridis. C. B. Roquette. Sp. 1. *Rocket.*

Eryngium maritimum. C. B. P. Panicaud marin, croissant sur les rivages de la mer. Sp. 1. *Eryngo.*

Erysimum vulgare. C. B. P. Vélar *ou* Tortelle qui se trouve sur les murs et à côté des chemins. C'est une plante fort commune. Sp. 1. *Hedge Mustard.*

Eupatorium Cannabinum. C. B. P. Eupatoire à feuilles de Chanvre, croissant sur le bord des fossés et des eaux dormantes. Sp. 1 *Hemp-Leaved Agrimony.*

Euphrasia officinarum. C. B. P. Euphraise qui croît dans les communes et les champs cultivés. Sp. 1. *Eye bright.*

Faba. C. B. P. Féve. Sp. 1. *Garden Bean.*

Faba minor, *sivè* etuina. C. B. P. Féve de Cheval *ou* Féverolle. Sp. 2. *Horse Bean.*

Filipendula vulgaris, a molon Plinii. C. B. P. Filipendule croissante sur les communes, etc. Sp. 10. *Drop-wort.*

Filix ramosa major, pinnulis obtusis non dentatis. C. B. P. Fougere femelle, croissante sur les communes et Bruyeres. Sp. 1 *Female Fern.*

Filix non ramosa dentata. C. B. P. Fougere mâle, croissante à côté des bancs et dans les bois. Sp. 2. *Male Fern.*

Fœniculum vulgare Germanicum. C. B. P. Fenouil. On le trouve sur des terres incultes. Sp. 1. *Fennel.*

Fœniculum dulce. C. B. P. Fenouil doux. Sp. 3. *Swet Fennel.*

Fœnum Græcum sativum. C. B. P. Senegré *ou* Fenugrec. Trigonella. Sp. 1. *Fenugreek.*

Fragaria vulgaris. C. B. P. Fraisier croissant dans les bois. Sp. 1. *Strawberry.*

Frangula seu alnus nigra, baccifera. *Park.* Sureau portant des baies, fort commun dans les bois humides. Sp. 1. *Berry Bearing Alder.*

Fraxinella. Clus. Hist. Fraxinelle *ou* Dictamne blanc. Dictamnus

Sp. 1. *Fraxinella*, ou *white Dittany*.

Fumaria officinarum, et Dioscoridis. C. B. P. Fumeterre. Herbe qui croît dans les terres labourées. Sp. 1. *Fumitory*.

Galega vulgaris. C.B.P. Rhue de Chevre. Sp. 1. *Goat's-Rue*.

Galium luteum. C. B. P. Caillelait, croissant à côté des bancs et dans les prés. Sp. 1. *Ladies Bed straw*, ou *Cheese-Rennet*.

Genista angulosa et scoparia. C. B. P. Genêt à ballet, croissant sur les communes, etc. Spartium. Sp. 5. *Broom*.

Gentiana major lutea. C. B. P. Gentiane. Sp. 1. *Gentian*, ou *Fellwort*.

Geranium folio malvæ rotundo. C. B. P. Bec de Grue, croissant à côté des bancs.

Geranium moschatum. C. B. P. Bec de Grue musqué, croissant dans les chemins bordés de haies, qui ne sont pas fréquentés. Cette plante est rare. Sp. 17. *Musk Crane's-bill*.

Geranium Robertianum primum. C. B. P. Bec de Grue *ou* l'Herbe à Robert, croissante près des haies. *Herb Robert*.

Glycyrrhiza siliquosa, *vel* Germanica. C. B. P. Réglisse Sp. 1. *Liquorice*.

Gnaphalium vulgare majus. C. B. P. Immortelle croissante sur les communes, etc. Filago. Lin. *Cudveed*.

Gramen caninum arvense, *sivè* Gramen Dioscoridis. C. B. P. Chiendent qui couvre toutes les terres labourables.

Gratiola centauroïdes. C. B. P. Hyssope de haie. Sp. 1. *Hedge Hyssop*.

Grossularia spinosa sativa. C. B. P. Groseiller. Sp. 1. *Gose berry*.

Harmala. Dod. Pempt. Rhue sauvage. Peganum. Lin. Sp. *Wild Rue*.

Hedera arborea. C. B. P. Lierre grimpant sur les arbres. Sp. 1. *Ivy*.

Hedera terrestris vulgaris. C. B. P. Lierre rempant, croissant sous les haies et à côté des bancs. Glechoma. Lin. *Ground Ivy*, *or Alehoof*.

Helenium vulgare. C. B. P. Elecampane. Inula. Sp. 1. *Elecampane*.

Helleborus albus, flore subviridi. C. B. P. Hellébore blanc. Veratrum. Sp. 1. *White hellebore*.

Helleborus niger, flore roseo. C. B. P. Hellébore noire, Sp. 3. *Black Hellebore*.

Hepatica flore simplici cœruleo. Clus. Hist. Hépatique. Sp. 1. *Liverwort*.

Herba Paris. Ger. Raisin de Renard *ou* Herbe à Pâris, croissant

dans des bois ombrés. Sp. 1. *Pâris.*

HERNIARIA GLABRA. J. B. Herniaire. Sp. 1. *Rupture wort.*

HIERACIUM MAJUS, FOLIO SONCHI. C. B. P. Herbe à l'Epervier, croissante à côté des chemins. C'est une herbe fort commune. *Hawk weed.*

HORDEUM DISTICHUM. C. B. P. de l'Orge. Sp. 1. *Barley.*

HERMINUM SCLAREA DICTUM. C. B. P. Orvale. Sclarea Sp. 1. *Clary.*

HORMINUM SYLVESTRE, LAVENDULÆ FLORE. C. B. P. Orvale sauvage, croissant dans les champs incultes. Sp. 1. *Wild. Clary.*

HYACINTHUS OBLONGO FLORE CŒRULEUS MAJOR. C. B. P. Jacinthe croissante dans les bois et sous les haies. Sp. 1. *Hair-Belly.*

HYOSCYAMUS ALBUS MAJOR. C. B. P. Jusquiame. Sp. 1. *White Henbane.*

HIOSCYAMUS VULGARIS NIGER. C. B. P. Jusquiame noire, croissante sur les communes et dans les champs cultivés. Sp. 1. *Black Henbane.*

HYPERICUM VULGARE. C. B. P. Millepertuis. Herbe fort commune, sous des haies et à côté des chemins. Sp. 1. *S. Johnswort.*

HYSSOPUS OFFICINARUM, CŒRULEA, *sivè* SPICATA. C. B. P. Hissope. Sp. 1. *Hyssop.*

JASMINUM VULGATIUS, FLORE ALBO C. B. P. Jasmin. Sp. 1. *Jasmine.*

IBERIS LATIORI FOLIO. C. B. P. Cresson sciatique *ou* Passe-Rage. Lepidium. Sp. 4. *Sciatica Cress.*

IMPERATORIA MAJOR. C. B. P. Impératoire. Sp. 1. *Masterwort.*

IRIS ALBA FLORENTINA. C. B. P. Iris de Florence. *Orris.*

IRIS VULGARIS GERMANICA, *sivè* SYLVESTRIS. C. B. P. Iris *ou* Flambe. Sp. 2. *Garden flower-de-Luce.*

IRIS SYLVESTRIS FŒTIDA. Inst. R. H. Glayeul puant, croissant dans les bois et dans la plupart des endroits incultes. Sp. 19. *Stinking Gladwin.*

IRIS PALUSTRIS LUTEA. Ger. Iris jaune *ou* faux Acorus croissant dans des eaux dormantes. Sp. 1. *Bastard Acorus.*

ISATIS SATIVA, *vel* LATIFOLIA. C. B. P. Pastel. Sp. 1. *Wood.*

JUNIPERUS VULGARIS FRUTICOSA. C. B. P. Genevrier croissant sur des Bruyeres. Sp. 1. *Juniper.*

KALI MAJUS, COCHLEATO SEMINE. C. B. P. Soude. Salsola. Sp. 3. *Glass-wort.*

LACTUA SATIVA. Laitue. Sp. 1. *Lettuve.*

LAMIUM ALBUM, NON FŒTENS, FOLIO OBLONGO. C. B. P Ortie blanche, croissante sous les haies. Sp. 2. *White Archangel.*

LAMIUM PURPUREUM FŒTIDUM,

FOLIO SUB-ROTUNDO, *sivè* GALEOPSIS DIOSCORIDIS. C. B. P. Ortie rouge, croissante à côté des bancs. Sp. 1. *Red Archangel*, ou *Dead Nettle.*

LAPATHUM FOLIO ACUTO PLANO. C. B. P. Patience, avec des feuilles à pointe aiguë, croissante dans les champs et places incultes. Sp. 4. *Sharp pointed Dock.*

LAPATHUM AQUATICUM FOLIO CUBITALI. C. B. P. Parelle ou Patience des marais, croissante dans les eaux dormantes. Sp. 3. *Great water Dock.*

LAPATHUM HORTENSE ROTUNDIFOLIUM, *sivè* MONTANUM. C. B. P. Rhubarbe des Moines, bâtarde. Rumex. Sp. 2. *Bastard monk's Rhubarb.*

LAPATHUM FOLIO ACUTO, RUBENTI. C. B. P. Patience rouge, croissante à côté des chemins. *Bloodwort.*

LAPATHUM HORTENSE, FOLIO OBLONGO, *sivè* SECUNDUM DIOSCORIDIS. C. B. P. Patience de jardin. Rumex. Sp. 1. *Patience.*

LAPATHUM HORTENSE LATIFOLIUM. C. B. P. Véritable Rhubarbe des Moines. *True Monk's Rhubarb.*

LAPATHUM PRÆSTANTISSIMUM, RHABARBARUM OFFICINARUM DICTUM. Moris. Le Rapontic. Rheum. Sp. 2. *Rhapontic.*

LAVENDULA ANGUSTI-FOLIA. C. B. P. Lavande. Sp. 2. *Lavender.*

LAVENDULA LATI-FOLIA. C. B. P. Lavande en épi. Sp. 1. *Lavender spike.*

LAUREOLA SEMPERVIRENS, FLORE VIRIDI, QUIBUSDAM LAUREOLA MAS. J. B. Lauréole mâle *ou* Garou, croissant dans les bois. Daphne. Sp. 2. *Spurge Laurel.*

LAUREOLA FOLIO DECIDUO, FLORE PURPUREO, OFFICINIS. LAUREOLA FŒMINA. C. B. P. Mesereon, Bois-Genti *ou la* Lauréole femelle. Daphne. Sp. 1. *Mezereon*, ou *spurge olive.*

LAURUS VULGARIS. C. B. P. Le Laurier. Sp. 2. *The Bay.*

LENS VULGARIS. C. B. P. Lentille. Sp. 1. *The Lentil.*

LENTICULA PALUSTRIS VULGARIS. C. B. P. Lentille d'eau, croissante en tous lieux sur la surface des eaux dormantes. *Duck's Meat.*

LEPIDIUM LATIFOLIUM. C. B. P. La grande Passerage, croissante sur des terres incultes, sans être très-commune. Sp. 1. *Dittander*, ou *Pepper wort.*

LEUCOÏUM INCANUM MAJUS. C. B. P. Giroflier *ou* Violier Cheiranthus. Sp. 6. *Stock Gilli-flower.*

LEUCOÏUM LUTEUM VULGARE. C. B. P. Girofflier *ou* Violier jaune, croissant sur de vieux murs et bâtimens. Cheiranthus. Sp. 3. *Wall-flower.*

LEVISTICUM VULGARE. C. B. P.

Livêche. Ligusticum. Sp. 1. *Lovage.*

LICHEN TERRESTRIS CINEREUS. Raii Syn. Hépatique de terre, croissante sur les Bruyeres et communes. *Ash-Coloured Ground Liverwort.*

LIGUSTRUM GERMANICUM. C. B. P. Troesne croissant dans les haies. Sp. 1. *Privet.*

LILIUM ALBUM, FLORE ERECTO, et VULGARE. C. B. P. Le Lis blanc. Sp. 1. *White Lily.*

LILIUM CONVALLIUM ALBUM. C. B. P. Lis des vallées *ou* Muguet, croissant dans des bois ombrés. Convallaria. Sp. 1. *Lily of the Valley.*

LIMONIUM MARITIMUM MAJUS. C. B. P. Le Behen rouge, qui croît dans les marais salés. Sp. 1. *Sea Lavender.*

LINARIA VULGARIS LUTEA, FLORE MAJORE. C. B. P. Linaire *ou* Lin sauvage, qui se trouve à côté des bancs. Sp. 1. *Toad-flax.*

LINGUA CERVINA OFFICINARUM. C. B. P. Scolopendre *ou* Langue de Cerf, croissante sur les murs des puits, et dans d'autres endroits humides. *Hart's-Tongue.*

LINUM SATIVUM. C. B. P. Lin. Sp. 1. *Flax.*

LINUM PRATENSE, FLOSCULIS EXIGUIS. C. B. P. Lin sauvage, croissant dans les prés et pâtures. Sp. 13. *Mountain* ou *purging flax.*

LITHOSPERMUM MAJUS ERECTUM. C. B. P. Grémil, croissant sur des terres incultes. Sp. 1. *Gromwill* ou *Graymill.*

LOTUS HORTENSIS ODORA. C. B. P. Lotier odorant *ou* Mélilot. Trifolium. Sp. 12. *Sweet Trefoil.*

LUNARIA RACEMOSA MINOR. C. B. P. Bulbonac *ou* petite Lunaire, croissante sur les communes et Bruyeres. *Moonwort.*

LUPINUS SATIVUS, FLORE ALBO. C. B. P. Lupin blanc. Sp. 5. *Witte Lupine.*

LUPULUS MAS et FŒMINA. C. B. P. Houblon mâle et femelle. *Hop.*

LYCOPERSICON FRUCTU CERASI. Inst. R. H. Pomme d'Amour. Sp. 1. *Love Apple.*

LYSIMACHIA LUTEA MAJOR. C. B. P. La Corneille, croissante à côté des fossés. Sp. 1. *Loose strife.*

MAJORANA VULGARIS. C. B. P. Marjolaine. Origanum. Sp. 7. *Sweet marjoram.*

MALVA SYLVESTRIS, FOLIO SINUATO. C. B. P. Grande Mauve, croissante sur les bancs, et dans les lieux incultes. Sp. 1. *Mallow.*

MALVA ROSEA, FOLIO SUB-ROTUNDO. C. B. P. Mauve rose d'outremer *ou* Passerose. Alcea. Sp. 1. *Hollyhock.*

MANDRAGORA FRUCTU ROTUNDO. C. B. P. Mandragore. Sp. 1. *Mandrake.*

MARRUBIUM ALBUM VULGARE. C.

B. P. Le Marrube blanc, croissant sur les terreins secs et crayeux. Sp. 1. *Whitehorehound.*

MARRUBIUM NIGRUM FŒTIDUM. BALLOTE DIOSCORIDIS. C. B. P. Marrube noir *ou* puant, croissant sur les bancs et à côté des chemins. Ballote. Sp. 1. *Black* ou *Stinking Horehound.*

MARUM VULGARE. *Ger.* Sarriette. Satureïa. Sp. 4. *Herb Mastich*, ou *Mastich Thyme.*

MARUM SYRIACUM, *vel* CRETICUM. H. L. Marum de Candie. Teucrium. Sp. 7. *Marum*, ou *Syrian Mastich.*

MATRICARIA VULGARIS, *vel* SATIVA. C. B. P. Matricaire croissante sur les tas de fumier, et dans des endroits qui ne sont pas fréquentés. Sp. 1. *Feverfew.*

MELILOTUS OFFICINARUM GERMANIÆ. C. B. P. Mélilot, croissant sur le bord des champs incultes. Trifolium. Sp. 11. *Melilot.*

MELISSA HORTENSIS. C. B. P. Baume *ou* Mélisse. Sp. 1. *Balm.*

MENTHA ANGUSTI-FOLIA SPICATA. C. B. P. Menthe. Sp. 1. *Mint*, ou *Spearmint.*

MENTHA ROTUNDI-FOLIA PALUSTRIS *sivè* AQUATICA MAJOR. C. B. P. Menthe aquatique, croissante dans des fossés et les eaux basses. Sp. 11. *Water-mint.*

MENTHA SPICIS BREVIORIBUS, et HABITIORIBUS, FOLIIS MENTHÆ FUSCÆ, SAPORE FERVIDO PIPERIS. Raii Syn. Menthe poivrée, croissante dans des endroits aquatiques. Sp. 6. *Pepper Mint.*

MENTHA SYLVESTRIS, LONGIORI FOLIO. C. B. P. Menthe sauvage, croissante dans des lieux incultes. Sp. 4. *Horse-mint.*

MERCURIALIS TESTICULATA, *sivè* MAS, et SPICATA, *sivè* FŒMINA DIOSCORIDIS et PLINII. C. B. P. Mercuriale mâle et femelle, croissante à côté des chemins. Sp. 2. *French Mercury.*

MESPILUS APII FOLIO, SYLVESTRIS, SPINOSA, *sivè* OXYACANTHA. C. B. P. Aubépine *ou* Epine blanche, croissante dans les haies. Sp. 4. *Withe Thorn*, ou *haw Thorn.*

MESPILUS VULGARIS. J. B. Le Neflier commun. Sp. 1. *Common medlar.*

MEUM FOLIIS ANETHI. C. B. P. Le MEUM. Athamanta. Sp. 1. *Mew*, ou *spignel.*

MILIUM SEMINE LUTEO *vel* ALBO. C. B. P. Millet blanc ou jaune. Sp. 1. *Millet.*

MILLEFOLIUM VULGARE ALBUM. C. B. P. Millefeuille croissant par-tout à côté des chemins. Achillea. Sp. *Yarrow*, *Milfoil*, ou *nosebleed.*

MYRRHIS MAGNO, SEMINE LONGO SULCATO. J. B. Cerfeuil. Scandix. Sp. 5. *Sweet cicely*, ou *sweet fern.*

NAPUS SATIVUS. C. B. P. Navet.

Rapa. Sp. 2. *Sweet Navew*, ou *french Turnep.*

Napus sylvestris. C. B. P. Navet sauvage, croissant sur les bancs. Rapa. Sp. 3. *Wild Navew*, ou *Cole-seed.*

Nasturtium aquaticum supinum. C. B. P. Cresson aquatique, croissant dans les fossés et eaux dormantes. Sisymbrium. Sp. 1. *Water Cress.*

Nasturtium hortense vulgatum. C. B. P. Cresson de jardin. Sp. 1. *Garden Cress.*

Nepeta major vulgaris. *Park.* Herbe aux Chats, croissante dans les champs secs et crayeux. Sp. 1. *Nep*, ou *Cat-Mint.*

Nicotiana major latifolia. C. B. P. Tabac. Sp. 2. *Tobacco.*

Nigella flore minore simplici candido. C. B. B. Fleur de Fenouil *ou* Nielle. Sp. 3. *Fennel-Flower.*

Ocymum vulgatius. C. B. P. Basilic. Sp. 1. *Basil.*

Olea sativa. C. B. P. Olivier. Sp. 1. *Olive-tree.*

Ophioglossum vulgatum. C. B. P. Langue de Serpent, croissante dans les prairies humides. *Adder's-tongue.*

Orchis morio mas, foliis masculatis. C. B. P. Satirion mâle, croissant dans les bois et les prairies humides. Sp. 2. *Male ſatyrium*, ou *fools-stones.*

Orchis morio fœmina. C. B. P. Satyrion femelle, qui croît dans des prairies. Sp. 1. *Female satyrium.*

Origanum sylvestre, cunila bubula Plinii. C. B. P. Marjolaine sauvage, croissante dans des places seches et incultes. Sp. 1. *Wild marjoram.*

Origanum onites. C. B. P. Origan de Crète. Sp. 6. *Origany of Crete.*

Orobus siliquis articulatis, semine majori. C. B. P. Orobe. Ervum. Sp. 5. *Bitter Vetch.*

Osmunda regalis. Ger. Fougere fleurie *ou* l'Osmonde. Sp. 1. *Flowering fern*, ou *Osmund royal.*

Oxys. Inst. R. H. Oseille sauvage, croissante dans des bois humides. Oxalis. Sp. 1. *Wood sorrel.*

Pœonia fœmina, flore rubro majore. C. B. P. Pivoine femelle. Sp. 2. *Piony.*

Pœonia folio nigricanti splendido, quæ mas. C. B. P. Pivoine mâle. Sp. 1. *Male Piony.*

Panax coloni, et Marrubium aquaticum acutum. Ger. Panacée croissante à côté des fossés et dans des lieux aquatiques. Stachys. Sp. 8. *Clowns all-Heal.*

Panax Pastinacæ folio. C. B. P. Pastinaca. Sp. 3. *Hercules's all Heal.*

Panicum Germanicum, *sivè* Panicula minor. C. B. P. Sp. 1. Le Panis. *Panic.*

Papaver hortense semine albo. C. B. P.

C. B. P. Pavot blanc. Sp. 9. *White. Poppy.*

Papaver hortense semine nigro. C. B. P. Pavot noir. Sp. 8. *Black Poppy.*

Papaver erraticum, rheas Dioscoridis, Theophrasto, Plinio. C. B. P. Pavot rouge *ou* Coquelicot, croissant sur les terres labourables. Sp. 1. *Red Poppy.*

Parietaria officinarum. C. B. P. Pariétaire des boutiques, croissante sur des murailles. Sp. 1. *Pellitory of the wall.*

Paronichia rutaceo folio. *Ger.* Herbe aux Panaris, croissante sur des murs et bâtimens. Saxifraga. Lin. *Rue leawed Whitlow.*

Pastinaca sativa latifolia. C. B. P. Panais. Sp. 2. *Parsnep.*

Pastinaca sylvestris latifolia. C. B. P. Panais sauvage, croissant dans des lieux incultes. Sp. 1. *Wild Parsnep.*

Pentaphylloïdes argentina dicta. Raii Syn. Quinte-feuille, Argentine *ou* Tanaisie sauvage, croissante sur les communes, et à côté des fossés. Potentilla. Sp. 1. *Silverweed* ou *Wild Tansey.*

Perfoliata vulgatissima, *sivè* arvensis. C. B. P. Perce-feuille croissante sur les terres labourables. Buplevrum. Sp. 1. *Thorough wax.*

Periclymenum non perfoliatum Germanicum. C. B. P. Chevrefeuille, croissant dans les haïes. Sp. 5. *Honey suckle.*

Persicaria mitis maculosa. C. B. P. La Persicaire, qui croît sur les tas de fumier. Sp. 2. *Spotted Arsesmart.*

Persicaria urens, *sivè* hydropiper. C. B. P. Poivre d'eau *ou* Curage croissant à côté des fossés et dans des lieux aquatiques. Sp. 1. *Arsesmart*, ou *water pepper.*

Petasites major et vulgaris. C. B. P. Le Pétasite *ou* Herbe aux Teigneux, croissante à côté des fossés. Sp. 1. *Buttor-Bur.*

Peucedanum Germanicum. C. B. P. Fenouil de Porc *ou* Queue de Pourceau. Cette plante est fort rare en Angleterre. Sp. 1. *Hog's-Fennel*, ou *sulphur-wort.*

Phellandrium, *vel* cicutaria aquatica quorumdam. J. B. Ciguë aquatique, croissante dans les eaux dormantes. *Water hemlock.*

Pilosella major repens hirsuta. C. B. P. Piloselle, croissante sur des murs, et dans des communes seches et graveleuses. *Mouse-ear.*

Pimpinella sanguisorba minor. C. B. P. Pimprenelle croissante sur les terres crayeuses. Potentilla. Sp. 1. *Burnet.*

Pimpinella saxifraga major altera. C. B. P. Le plus grand Saxi-

frage, croissant dans des pâtures. Sp. 1. *Burnet Saxifrage.*

PIMPINELLA SAXIFRAGA MINOR ALTERA, UMBELLA CANDIDA. C. B. P. Saxifrage de Pimprenelle, croissante sous les haies et à côté des champs. Sp. 2. *The lesser Burnet Saxifrage.*

PISUM ARVENSE, FLORE CANDIDO, FRUCTU ROTUNDO ALBO. C.B.P. Pois de champ. Sp. 1. *Pea.*

PLANTAGO LATIFOLIA SINUATA. C. B. P. Plantain croissant dans les lieux humides. *Plantain.*

PLANTAGO ANGUSTIFOLIA MAJOR. C. B. P. Plantain à feuilles étroites, croissant sur des tas de fumier et à côté des chemins, en tous lieux. *Narrow - Leaved Plantain*, ou *Ribwort.*

PLUMBAGO QUORUMDAM. Clus. Hist. La dentelaire, Herbe au Canar *ou* Maleherbe. Sp. 1. *Toothwort*, ou *Leadwort.*

POLIUM MARITIMUM ERECTUM MONSPELIACUM. C. B. P. Polium de montagne. Sp. 4. *Poley Mountain.*

POLIUM ANGUSTIFOLIUM CRETICUM. C. B. P. Polium de Candie. Sp. 5. *Poley of Crete.*

POLYGONATUM LATIFOLIUM VULGARE. C. B. P. Le Sceau de Salomon, croissant dans quelques bois, mais qui n'est pas commun. Convallaria. Sp. 3. *Salomon's Seal.*

POLYGONUM LATIFOLIUM. C. B. P. La renouée *ou* Trainasse. On trouve cette plante dans des lieux incultes. *Knot-grass.*

POLYPODIUM VULGARE. C. B. P. Le Polypode : il croît sur des bancs ombrés et sur des murailles. Sp. 1. *Polipody.*

PORRUM COMMUNE CAPITATUM. C. B. P. Porreau. Sp. 1. *Leek.*

PORTULACA LATIFOLIA, *sivè* SATIVA. C. B. P. Pourpier. Sp. 1. *Purslane.*

PRIMULA VERIS. Inst. R.H. Primevere, qui croît dans les bois et sous les haies. Sp. 1. *Primrose.*

PRIMULA VERIS MAJOR. *Ger.* Primevere *ou* Primerolle, croissante dans les prés. Sp. 2. *Couslip*, ou *Paigles.*

PRUNELLA MAJOR, FOLIO NON DISSECTO. Petite Consoude; elle se plaît dans les prés et pâtures. Sp. 1. *Self-Heal.*

PRUNUS SYLVESTRIS. C.B.P. Prunelle croissante dans les haies. Sp. 1. *Sloe-tree.*

PSYLLIUM MAJUS ERECTUM. C. B. P. Herbe aux puces. Sp. 1. *Fleawort.*

PTARMICA VULGARIS, FOLIO LONGO SERRATO, FLORE ALBO. J. B. Herbe à éternuer. Cette plante est

commune dans les bois et sous des haies. Achillea. Sp. 10. *Sneeze-wort.*

PULEGIUM LATIFOLIUM. C. B. P. Pouliot croissant dans des communes humides. Sp. 1. *Penny royal.*

PULEGIUM ANGUSTIFOLIUM. C. B. P. Pouliot de Cerf. Sp. 3. *Hart's Penny royal.*

PULMONARIA MASCULOSA LATIFOLIA. Park. Pulmonaire tachetée. Sp. 1. *Spotted Lungwort*, ou *Jerusalem sage.*

PUNICA SATIVA. Inst. R. H. Grenadier. Sp. 1. *Pome granate.*

PUNICA SYLVESTRIS, FLORE PLENO MAJORE. Inst. R. H. Grenadier sauvage, à double fleur. Sp. 2. *Wild Pomegranate with a large double flower.*

PYRETHRUM HISPANICUM. C. B. P. Pariétaire d'Espagne. Anthemis. Sp. 1. *Pellitory of Spain.*

PYROLA ROTUNDI-FOLIA MAJOR. C. B. P. La Pyrole croissante dans les bois au nord de l'Angleterre. Sp. 1. *Winter Green.*

QUINQUE-FOLIUM MAJUS REPENS. C. B. P. Quinte-feuille croissante dans les pâtures. Potentilla. Lin. *Cinque-Foil.*

RANUNCULUS PRATENSIS, RADICE VERTICILLI MODO ROTUNDO. C. B. P. Renoncule, Tubéreuse *ou* Grenouillette fort commune dans les prairies. *Crowfoot.*

RANUNCULUS APII FOLIO, LÆVIS. C. B. P. La Renoncule des marais, qui croît dans les eaux stagnantes. *Marsh Crowfoot.*

RAPA ROTUNDA SATIVA. C. B P. Navet. Sp. 1. *Turnep.*

RAPHANUS MINOR OBLONGUS. C. B. P. Rave. Sp. 1. *Radish.*

RAPHANUS RUSTICANUS. C. B. P. Raifort, qui croît ordinairement sur les tas de fumier, et sur le bord des champs. Cochléaria. Sp. 5. *Horse Radish.*

RHAMNUS CATHARICUS. C. B. P. Nerprun *ou* Noirprun croissant dans les haies. Sp. 1. *Buck-thorn.*

RHUS FOLIO ULMI. C. B. P. Sumach. Sp. 1. *Sumach.*

RIBES VULGARIS, FRUCTU RUBRO. H. L. Groseiller à fruit rouge. Sp. 1. *Red-Currant.*

ROS SOLIS FOLIO ROTUNDO. C. B. P. Le Rossolis *ou* Rosée du soleil, croissant sur des rosées où il y a des marais. *Rosa solis*, ou *Sundew.*

ROSA ALBA VULGARIS MAJOR. C. B. P. Le Rosier à fleur blanche. Sp. 16. *Whiterose.*

ROSA DAMASCENA, FLORE PLENO. Hort. Eyst. La Rose incarnate *ou* Rosier de damas à double fleur. Sp. 15. *Damask Rose.*

ROSA RUBRA MULTIPLEX. C. B. P.

La Rose rouge. Sp. 20. *Red Rose.*

ROSA SYLVESTRIS VULGARIS, FLORE ODORATO, INCARNATO. C. B. P. Rosier sauvage *ou* Chinorrodon croissant dans les haies. Sp. 1. *Dog Rose*, ou *wild Briar.*

ROSMARINUS HORTENSIS, ANGUSTIORI FOLIO. C. B. P. Romarin. Sp. 1. *Rosemary.*

RUBIA TINCTORUM SATIVA. C.B.P. Garance. Sp. 1. *Madder.*

RUBUS VULGARIS, *sivè* RUBUS FRUCTU NIGRO. La Ronce croissante dans les haies. Sp. 1. *The Bramble*, ou *Black-Berry.*

RUBUS IDÆUS SPINOSUS, FRUCTU RUBRO. J. B. Framboisier *ou* Ronce du mont Ida, croissant dans les bois. Sp. 3. *Rasp berry-Bush.*

RUSCUS MYRTI-FOLIUS ACULEATUS. Inst. R.H. Houx-Frelon, Buis piquant *ou* Petit-Houx qui se trouve dans les bois & sur les communes. Sp. 1. *Knee-Holm*, ou *Butcher's Broom.*

RUSCUS ANGUSTI-FOLIUS, FRUCTU FOLIO INNASCENTE. Inst. R.H. Laurier Alexandrin, à feuilles étroites. Sp. 2. *Horse-Tongue*, ou *double tongue.*

RUSCUS LATIFOLIUS, FRUCTU FOLIO INSIDENTE. Inst. R. H. Le Laurier Alexandrin, à larges feuilles. Sp. 3. *Bay of Alexandria.*

RUTA HORTENSIS LATIFOLIA. C. B. P. La Rhue des jardins. Sp. 1. *Rue.*

RUTA MURARIA. C. B. P. La Rhue de muraille, croissante sur les murs, & sur des bâtimens, dans les lieux humides. *White maiden hair*, ou *Wall Rue.*

SABINA FOLIO TAMARICI DIOSCORIDIS. C. B. P. Le Savinier *ou* la Sabine. Sp. 1. *Savin.*

SALVIA NIGRA. C. B. P. La Sauge rouge commune. Sp. 1. *Common Red Sage.*

SALVIA MINOR, AURITA et NON AURITA. C. B. P. La petite Sauge. Sauge franche *ou* Sauge de Provence. Sp. 3. *Sage of Virtue.*

SAMBUCUS FRUCTU IN UMBELLA NIGRO. C. B. P. Le Sureau, croissant dans les haies. Sp. 1. *Elder.*

SAMBUCUS RACEMOSA RUBRA. C. B. P. Sureau de montagne. Sp. 3. *Mountain Elder.*

SAMBUCUS HUMILIS, *sivè* EBULUS. C. B. P. L'Yeble *ou* petit Sureau qui croît près de Londres, mais qui n'est pas fort commun. Sp. 4. *Dwarf Elder* ou *Danewort.*

SANICULA OFFICINARUM. C. B. P. La Sanicle, croissante dans les bois et places ombrées. *Sanicle.*

SANTOLINA FOLIIS TERETIBUS. R.

H. Santoline *ou* petit cyprès commun. *Lavender-Cotton.*

SAPONARIA MAJOR LÆVIS. C. B. P. Saponaire, croissante à côté des bancs. Sp. 1. *Sopewort.*

SATUREJA HORTENSIS, *sivè* CUNILA SATIVA PLINII. C. B. P. Sarriette. Sp. 1. *Savory.*

SATUREJA MONTANA DURIOR. C. B. Sarriette d'hiver ou de montagne. Sp. 3. *Winter Savory.*

SAXIFRAGA ROTUNDI-FOLIA ALBA. C. B. P. Saxifrage blanche, croissante dans les prés. Sp. 1. *White Saxifrage.*

SCABIOSA PRATENSIS HIRSUTA, QUÆ OFFICINARUM. C. B. P. Scabieuse velue de prairie et des boutiques, croissante sur les terres labourables. Sp. 1. *Scabious.*

SCABIOSA RADICE SUCCISA, FLORE GLOBOSO. Raii Syn. Scabieuse sauvage, Mors du Diable *ou* Succise, croissante dans les bois et sous les haies. Sp. 2. *Devil's bit* ou *wood Scabious.*

SCORDIUM LEGITIMUM. Park. Germandrée aquatique *ou* le Scordium, croissante dans des lieux aquatiques. Cette plante est rare. Teucrium. Sp. 11. *Scordium* ou *Water Germander.*

SCORDIUM ALTERUM, *sivè* SALVIA AGRESTIS. C. B. P. Sauge sauvage *ou* le faux Scordium, croissant dans les bois et sur les bruyeres. Teucrium. Sp. 10. *Wood sage.*

SCORZONERA LATIFOLIA SINUATA. C. B. P. La Scorsonere. Sp. 1. *Scorzonera*, ou *viper grass.*

SCROPHULARIA NODOSA FŒTIDA. C. B. P. La grande scrophulaire croissante dans des bois et lieux couverts. Sp. 1. *Fig-wort.*

SCROPHULARIA AQUATICA MAJOR. C. B. P. Scrophulaire aquatique *ou* Bétoine d'eau, Herbe du siége, croissante sur le bord des fossés. Sp. 2. *Water fig-wort*, ou *water Betony.*

SECALE HYBERNUM *vel* MAJUS. C. B. P. Le plus grand Seigle *ou* Seigle d'hiver. Sp. 1. *Rye.*

SEDUM MAJUS VULGARE. C. B. P. La grande Joubarbe, croissante sur le toit des maisons & sur les murailles. Sempervivum. Sp. 1. *Housleek.*

SEDUM MINUS TERETI-FOLIUM ALBUM. C. B. P. Petite Joubarbe *ou* Trique-Madame, croissante sur les murailles, etc. Sp. 1. *Lesser Housleek.*

SEDUM MINUS VERMICULATUM ACRE. C. B. P. La Vermiculaire brûlante, croissante sur des murailles & bâtimens. Sp. 5. *Wall Pepper*, ou *stone-crop.*

SENECIO MINOR VULGARIS. C. B. P. Seneçon, croissant sur des

murs, sur des terres labourables, et dans les sentiers, dans toute l'Europe; et dans les jardins. *Groundsel, Simson.*

Serpyllum vulgare majus. C. B. P. Thym *ou* le plus grand Serpolet, croissant sur les Bruyeres et communes. Thymus. Sp. 6. *Mother-of-Thyme.*

Seseli pratense. C. B. P. Saxifrage des prés, croissant dans des pâtures humides. *Meadow saxifrage.*

Siler montanum majus. Mor. Umb. La Livêche bâtarde *ou* le Laser de montagne. Sp. 1. *Siler mountain, bastard lovage,* ou *common hartwort.*

Sinapis rapi folia. C. B. P. La Moutarde *ou* Senevé, croissante sur des tas de fumier, etc. Sp. 2. *Mustard.*

Sinapis hortense, semine albo. C. B. P. Moutarde blanche. Sp. 1. *White Mustard.*

Sisarum Germanorum. C. B. P. Chervi d'Allemagne. Sium. Sp. 4. *Skirret.*

Sium latifolium. C. B. P. Le grand Chervi, à larges feuilles, croissant dans des eaux dormantes. Sp. 1. *Broad-leaved water parsnep.*

Sium aromaticum, sison officinarum. Inst. R. H. Berle bâtarde et aromatique, *ou l'*Ammon des boutiques, croissante sous des haies et dans des allées ombrées. Sison. Sp. 1. *The German*, ou *common Ammomum.*

Smyrnium. Matth. Le maceron commun, croissant à côté des champs, et qui n'est pas commun. Sp. 1. *Alexanders.*

Solanum hortense. *Ger.* Morelle qui croît sur des tas de fumier. Sp. 1. *Nightshade.*

Solanum scandens, *sivè* dulcamara. C. B. P. Morelle grimpante *ou* Vigne-Vierge, croissante dans les haies. Sp. 8. *Woody Nightshade.*

Soldanella maritima minor. C. B. P. Soldanelle *ou* Chou marin, croissante sur le rivage de la mer. Convolvulus. Sp. 29. *Seacole-wort,* ou *Sea-Bindweed.*

Sonchus asper laciniatus. C. B. P. Laiteron épineux, croissant sur les terres labourables. *Prickly sowthistle.*

Sonchus lævis laciniatus latifolius. C. B. P. Le Laiteron, croissant sur les mêmes terres. *Smooth Sowthistle.*

Sophia Chirurgorum. *Ger.* Thalictron des boutiques *ou* Herbe de Félix, croissant sur les mêmes terres labourables. Sisymbrium. Sp. 6. *Felixweed.*

SORBUS SATIVA. C. B. P. Sorbier. Sp. 2. *True service.*

SORBUS TERMINALIS. *Ger.* Cormier à feuilles d'Erable, croissant dans les haies. Cratægus. Sp. 2. *Wild service.*

SPINACHIA VULGARIS, CAPSULA SEMINIS ACULEATA. Inst. Epinard. Sp. 1. *Spinach.*

STAPHYSAGRIA. Matth. La Staphisaigre *ou l'*Herbe aux Poux. Delphinium. Sp. 8. *Staves-acre.*

STŒCHAS PURPUREA. C. B. P. Lavande françoise. Sp. 1. *French Lavender*, ou *Stick-adore.*

STŒCHAS CITRINI TENUI-FOLIA NARBONENSIS. J. B. Immortelle jaune *ou* Stœchas citrin. Gnaphalium. Sp. 1. *Goldy-Locks.*

STRAMONIUM FRUCTU SPINOSO OBLONGO, FLORE ALBO. Inst. R. H. Pomme épineuse, croissante sur les tas de fumier. Datura Sp. 1. *Thorn-apple.*

SYMPHYTUM CONSOLIDA MAJOR FŒMINA, FLORE ALBO, *vel* PALLIDÈ LUTEO. C. B. P. Grande Consoude, croissante dans des lieux incultes. Sp. 1. *Comfrey.*

TAMARISCUS NARBONENSIS. Lob. Tamaris *ou* Tamarin de Narbonne. Sp. 1. *Tamarisk.*

TANACETUM VULGARE LUTEUM. C. B. P. Tanaisie croissante dans des allées qui ne sont pas fréquentées. Sp. 1. *Tansey.*

TELEPHIUM VULGARE. C. B. P. Orpin, Longuevie, Reprise *ou* Joubarbe des vignes, croissante dans les bois et dans les terres humides, Sedum. Sp. 14. *Orpine.*

THAPSIA CAROTÆ FOLIO. C. B. P. La Thapsie. Sp. 3. *Deadly Carrot.*

THLASPI ARVENSE SILIQUIS LATIS. C. B. P. Le Thlaspi à larges siliques, croissant dans les terres labourables, et qui est rare. Sp. 2. *Treacle Mustard.*

THLASPI ARVENSE, VACCARIÆ INCANO FOLIO, MAJUS. C. B. P. Thlaspi sauvage, croissant dans les terres labourables, et près des haies. Sp. 1. *Mitrhridate Mustard.*

THUYA THEOPHRASTI. C. B. P. Arbre de Vie. Sp. 1. *Tree of Life.*

THYMELÆA FOLIIS LINI. C. B. P. Saint bois *ou* Garou. Daphne. Sp. 7. *Spurge-Flax.*

THYMUS VULGARIS, FOLIO TENUIORI. C. B. P. Thym. Sp. 2. *Thyme.*

TITHYMALUS PALUSTRIS FRUTICOSUS. C. B. P. Espurge de marais en arbrisseau. Euphorbia. Sp. 22. *German spurge*, ou *greater Esula.*

TITHYMALUS LATIFOLIUS, CATAPUTIA DICTUS. H. Espurge à larges feuilles. Euphorbia. Sp. 18. *Garden Spurge.*

TITHYMALUS FOLIIS PINI, *fortè* DIOSCORIDIS PITYMA. C. B. P. Plus petit Espurge. Euphorbia. Sp. 27. *The lesser Esula.*

Tormentilla sylvestris. C. B. P. Tormentille, croissante sur les Bruyeres. Sp. 1. *Tormentil.*

Tragacantha. C. B. P. Adragant *ou* Barbe de Renard. Sp. 1. *Goat's-Thorn.*

Trichomanes, *sivè* Polytrichum officinarum. C. B. P. Le Politric croissant sur les murs et sur le bord des bancs ombrés. Sp. 1. *Maiden-Hair.*

Trifolium pratense purpureum majus. C. B. P. Treffle *ou* Triolet des prés, croissant dans les pâtures. Sp. 1. *Trefoil.*

Trifolium arvense humile spicatum, *sivè* lagopus. C. B. P. Treffle *ou* Pied de Lievre, croissant sur les terres labourables. Sp. 9. *Hare's-foot Trefoil.*

Trifolium palustre. C. B. P. Treffle d'eau *ou* Herbe aux Punaises, *ou* la Ménianthe, croissant dans les terres marécageuses. Menyanthes. *Bog-bean*, ou *marsh Trefoil.*

Triticum Hybernum, aristis carens. C. B. P. Froment. Sp. 1. *Wheat.*

Tussilago vulgaris. C. B. P. Tussilage *ou* Pas-d'Asne, croissant sur les terres stériles. Sp. 1. *Colts foot.*

Valeriana Hortensis, phu folio olusatri Dioscoridis. C. B. P. Valériane. Sp. 1. *Valerian.*

Valeriana palustris minor. C. B. P. Petite Valériane, croissante dans des prés humides et dans les bois. *The lesser Valerian.*

Valeriana sylvestris major foliis angustioribus. Rand. Grande Valériane sauvage, croissante sur des terres crayeuses. Sp. 2. *Wild Valerian.*

Verbascum mas latifolium luteum. C. B. P. Bouillon blanc *ou* Molêne, croissant sur des bancs secs, et sur les terres sablonneuses. Sp. 1. *Mullein.*

Verbena communis, cœruleo flore. C. B. P. Verveine, croissante près des cours des Fermiers. Sp. 1. *Vervain.*

Veronica mas supina, et vulgatissima. C. B. P. Véronique mâle *ou* Thé d'Europe, croissante dans des lieux déserts et couverts de bois. Sp. 1. *Speed-well* ou *Paul's Betony.*

Veronica aquatica major, folio sub-rotundo. Mor. Hist. Le Beccabunga à feuilles rondes *ou* Cresson de fontaine, croissant dans les eaux dormantes. Sp. 14. *Brooklime.*

Vicia sativa vulgaris, semine nigro. C. B. P. Ivraie *ou* Vesce. Sp. 5. *Vetch* ou *Tare.*

Vinca Pervinca vulgaris. *Ger.* Pervenche

Pervenche, croissante dans les haies et bois. Vinca. Sp. 1. *Periwinklc.*

VIOLA MARTIA PURPUREA, FLORE SIMPLICI, ODORE. C. B. P. Violette de Mars, croissante dans les bois et près des haies. Sp. 1. *Violet.*

VIOLA TRICOLOR HORTENSIS REPENS. C. B. P. Pensée, Herbe commune dans le nord de l'Angleterre. Sp. 10. *Heart's-case* ou *Pansies.*

VIRGA AUREA ANGUSTI-FOLIA MINUS SERRATA. C. B. P. Verge d'or, croissante dans des bois et près des haies. Solidago. Sp. 1. *Golden Rod.*

VITEX FOLIIS ANGUSTIORIBUS, CANNABIS MODO DISPOSITIS. C. B. P. Agnus-Castus. Sp. 1. *The chaste tree.*

VITIS IDÆA, FOLIIS OBLONGIS CRENATIS, fructu nigricante. C. B. P. Airelle *ou* Myrtille, croissante sur des Bruyeres marécageuses. Vaccinium. Sp. 1. *Bilberry.*

VITIS VINIFERA. C. B. P. La Vigne. Sp. 1. *The vine.*

ULMARIA. Clus. La Reine des Prés, croissante dans des prés humides et à côté des fossés. Spiræa. Sp. 12. *Meadows-swet* ou *Queen of the Meadows.*

URTICA URENS MAXIMA. C. B. P. Ortie croissante près des haies et bancs. Sp. 1. *Nettle.*

URTICA URENS, PILULAS FERENS, PRIMA DIOSCORIDIS, SEMINE LINI. C. B. P. L'Ortie romaine *ou* ortie à pilules. Sp. 1. *The Roman nettle.*

XANTHIUM. Dod. Petite Bardane *ou* petit Glouteron. Sp. 1. *The lesser Bordock.*

ZEA BRISA DICTA, *vel* MONOCOCCOS GERMANICA. C. B. P. Triticum Monococcum. Sp. 7. L. Espece d'Orge à épis. *Spelt* ou *S. Peter's Corn.*

CATALOGUE

Des grands Arbres compris dans les Traités de Médecine de Londres, à cause de leurs propriétés médicinales, mais qui, s'élevant à une trop grande hauteur, ne peuvent être placés dans de petits jardins.

ABIES MAS CONIS SURSUM SPECTANTIBUS. C. B. P. Le Sapin argenté. Sp. 1. *The silver fir.*

ABIES TENUIORI FOLIO, FRUCTU DEORSUM INFLEXO. C. B. P. Le Sapin de Norvege *ou* Arbre à poix. Sp. 2. *The common* ou *Spruce fir* ou *Pitch-tree.*

AMIGDALUS SATIVA. C. B. P. L'Amandier. Sp. 1. *The Almond-tree.*

ARMENIACA FRUCTU MAJORE. Inst. R. H. L'Abricotier. Sp. 1. *The Apricot.*

BETULA. C. B. P. Le Bouleau. Il croît naturellement dans les bois. Sp. 1. *The Birch-tree.*

CASTANEA SATIVA. C. B. P. Châtaignier. Sp. 1. *The Chestnut-tree.*

CERASUS MAJOR AC SYLVESTRIS FRUCTU SUB-DULCI, NIGRO COLORE INFICIENTE. C. B. P. Cerisier à fruits noirs, croissant dans des haies et dans quelques bois. Sp. 2. *The Black Cherry.*

CERASUS SATIVA ROTUNDA, RUBRA et ACIDA. C. B. P. Cerisier à fruits rouges. Sp. 1. *The Red Cherry.*

CYDONIA FRUCTU OBLONGO LÆVIORI. Inst. R. H. Le Cognassier. Sp. 1. *The Quince-tree.*

FICUS COMMUNIS. C. B. P. Le Figuier. Sp. 1. *The Fig-tree.*

FRAXINUS EXCELSIOR. C. B. P. Le Frêne, qui croît dans les rangées des haies. Sp. 1. *The Ash-tree.*

FRAXINUS ROTUNDIORI FOLIO. C. B. P. Le Frêne à Manne. Sp. 2. *The Manna ash.*

ILEX ACULEATA COCCI-GLANDIFERA. C. B. P. Chêne Kermès. Quercus. Sp. 18. *The Kermes oak.*

LARIX FOLIO DECIDUO CONIFERA. J. B. Le Larix *ou* Méleze. Sp. 1. *The Arch-tree.*

MALUS SYLVESTRIS, ACIDO FRUCTU ALBO. Inst. R. H. Le Pommier sauvage, qui croît dans les haies. Sp. 1. *The Crab-tree.*

MALUS SATIVA. Raii Syn. Le Pom-

mier. Sp. 2. *The Apple-tree.*

MORUS FRUCTU NIGRO. C. B. P. Le Mûrier. Sp. 1. *The Mulberry.*

NUX JUGLANS, *sivè* REGIA VULGARIS. Le Noyer Juglans. Sp. 1. *The Walnut.*

PERSICA MOLLI CARNE, et VULGARIS, VIRIDIS et ALBA. C. B. P. Le Pêcher. Sp. 1. *The Peach-tree.*

PINUS SATIVA. C. B. P. Le Pin. Sp. 1. *The Pine-tree.*

PINUS SYLVESTRIS. C. B. P. Le Pin sauvage. Sp. 1. *The Wild Pine* ou *Pinaster.*

POPULUS NIGRA. C. B. P. Le Peuplier noir, croissant dans les rangées des haies. Sp. 3. *The Black-Popler.*

PYRUS SATIVA. C. B. P. Le Poirier. Sp. 1. *The Pear-tree.*

QUERCUS LATIFOLIUS FŒMINA. C. B. P. Le Chêne, qui croît dans les forêts et les bois. Sp. 1. *The Oak-tree.*

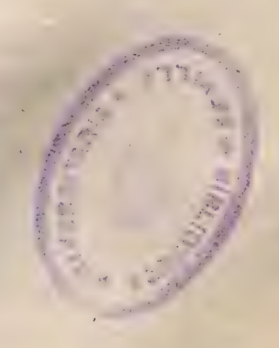
SALIX VULGARIS ALBA ARBORESCENS. C. B. P. Le Saule, qui se trouve sur le bord des rivieres. Sp. 1. *The Willow.*

SUBER LATIFOLIUM, PERPETUÒ VIRENS. C. B. P. Le Liége. Quercus. Sp. 20. *The Cork-tree.*

TILIA FŒMINA, FOLIO MAJORI. C. B. P. Le Tilleul. Sp. 1. *The Lime-tree.*

ULMUS CAMPESTRIS et THEOPHRASTI. C. B. P. L'Orme qui croît dans les rangées des haies. Sp. 3. *The Elm-tree.*

FIN.



INDEX LATINUS.

A.

ABIES. Sapin. *Fir-tree*, Angl.

ABROTANUM. Armoise. *Southern-wood.* Voyez *Artemisia.*

ABROTANUM *fœmina.* Voyez *Santolina.*

ABRUS. Voyez *Glyeine-Abrus.*

ABSINTHIUM. Absinthe. *Wormwood. Angl.* Voyez *Artemisia.*

ABUTILON. Voyez *Sida.*

ACACIA. Voyez *Mimosa.*

ACACIA GERMANORUM. V. *Prunus-sylvestris.*

ACACIA-VIRGINIANA. Voyez *Robinia.*

ACAJOU. Voyez *Anacardium.*

ACALYPHA. Mercuriale à trois ſemences. *Three-Seeded-Mercury.* Angl.

ACANTHUS. Acante, *ou* Branc-Ursine. *Branca-Ursina* ou *Bear's-breech.* Angl.

ACARNA. Voyez *Cnicus.*

ACAULIS. Plante sans tige.

ACER. Erable. *Maple-tree.* Angl.

ACETOSA. Oseille.

ACESELLA. Voyez *Oxalis.*

ACHILLEA. Mille-feuille. *Mil-foil y arrow*, ou *nose-bleed.* Angl.

ACHYRANTHES.

ACINOS. Voyez *Thymus.*

ACINUS. Pepin *ou* Grain.

ACONITUM. Aconite. *Walfs bane*, ou *Monk's hood.* Angl.

ACONITUM. Hyemale. Voyez *Helleborus.*

ACORUS. Jonc odorant. *The Sweet-Rush.* Angl.

ACRIVIOLA. Voyez *Tropæolum.*

ACTÆA. Herbe de S. Christophe. *Herb Christopher*, ou Bane-berries. Angl.

ADANSONIA. Gourde acide d'Ethiopie, *ou* Pain-de-Singe; Ethiopian, Sourd Gourd, *ou* Monkey-Bread. Angl.

ADELIA. Adelie.

ADENANTHERA. Haie fleurie bâtarde, *ou* Poincillade bâtarde; *Bastard-Flower-Fence*; Angl.

ADHATODA. Voyez *Justicia.*

ADIANTHUM. Capillaire, *ou* cheveux de Vénus; *Maidenhair*; Angl.

ADNATA. Rejettons, *ou* petites bulbes produites par des racines bulbeuses.

ADONIS-HORTI. Plantes et fleurs unies en pot.

ADONIS. Œil d'oiseau, *ou* aîle de

B.

C.

C.

Jews Mallow.

CORDIA. Sebeste ; *Sebesten.*

COREOPSIS. *Tick-seed.*

CORIANDRUM. La Coriandre ; *Coriander.*

CORIARIA. Sumach *ou* Rondon à feuilles de Myrte, l'Arbre à tanner ; *Myrtle-Leawed Sumach.*

CORINDUM. Voy. *Cardiospermum.*

CORIS. *Low-Pine Heath.*

CORISPERMUM. *Tick-seed.*

CORNUS. Cerise de Corneline ; Cornouiller ; *the Cornelian-Cherry.*

CORNUTIA. La Cornute.

CORONA IMPERIALIS. Voyez *Fritillaria.*

CORONA SOLIS. Voyez *Helianthus.*

CORONILLA. Coronille ; *Jointed-rodded Colutea.*

CORONOPUS. Voyez *Plantago.*

CORTUSA. Sanicle d'oreille d'Ours *ou* Cortuse ; *Bear's-Ear-Sanicle.*

CORYLUS. Noisetier, Avelinier, Coudrier ; *the Hazel*, ou *Nut-tree.*

CORYMBOSUS, disposé en Corymbe.

CORYMBIUM.

CORYMBUS. Corymbe.

COSTUS. Le plus grand Gingembre sauvage, le Zédoaire.

COTINUS. Voyez *Rhus Cotinus.*

COTONEA MALUS. Voy. *Cydonia.*

COTONEASTER. Voyez *Mespilus.*

COTULA. Herbe de Mai sauvage ; *May weed.*

COTYLEDON. Cotyledon, Nombril de Vénus ; *Navelwort.*

COURBARIL. Voyez *Hymenæa.*

CRAMBE. Chou marin ; *Sea-Cabbage.*

CRANIOLARIA.

CRASSULA. Plante grasse ; *Lesser Orpine*, ou *Live-ever.*

CRATAGUS. Alisier, Azerolier ; Epine, Aubépin, *ou* Aubépine, Cormier sauvage, *the Wild-Service.*

CRATEVA. Poire à odeur d'Ail ; *Garlic Pear.*

CREPIS. Herbe à l'Epervier bâtard ; *Bastard Hawk-weed.*

CRESCENTIA. Arbre à Callebasse, Callebassier d'Amérique, *ou* Pain de Singe ; *Calabash-tree.*

CRINUM. Lys Asphodèle ; *Asphodel-Lily.*

CRITHMUM. Perce-Pierre, Fenouil marin, Bacille, Herbe de S. Pierre, Criste-Marine, *Samphire.*

CRISTA GALLI. Voyez *Pedicularis.*

CRISTA PAVONIS. Voy. *Poinciana.*

CROCUS. Safran ; *Saffron.*

CROTOLARIA. Crotalaire.

CROTON. Ricin bâtard, *ou* Noix Médicinale ; *Bastard Ricinus.*

CRUCIANELLA. Petite Garance ; *Petty Madder.*

CRUCIATA. Voyez *Valantia.*

CUCUBALUS. Mouron portant

D.

E.

F.

G.

GARDENIA. Voyez *Jasminum Capense.*

GARIDELLA. La Garidel.

GAULTHERIA *ou* GUALTHERIA. Myrtille du Canada.

GAURA.

GENISTA. Genest; *Broom.*

GENISTA SPINOSA. } Voyez *Ulex.*
GENISTELLA. }

GENTIANA. Gentiane, petite Centaurée; *Gentian*, ou *Fellwort.*

GENTIANELLA. Voyez *Gentiana.*

GERANIUM. Bec-de-Gruë, Herbe de la Squinancie, *ou* Herbe-à-Robert; *Crane's-Bill.*

GEROPOGON. Barbe-de-Bouc; *Goat's Beard.*

GESNERA. La Gesner.

GEUM. Benoîte *ou* Herbe de Saint Benoît, Galiot *ou* Récise; *Avem*, ou *Herb Bennet.*

GINGIDIUM. Voyez *Artedia.*

GLADIOLUS. Glayeul, Gladiole; *Cornflag.*

GLANDULUS. Racine composée de Glandes *ou* Tubercules.

GLAUCIUM. Voyez *Chelidonium.*

GLAUX. Mouron maritime, *ou* Herbe-à-Lait; *Sea Chickweed*, ou *Milkwort*, et *Black Saltwort.*

GLECHOMA. Lierre rempant; *Gill-go-by-Ground*, ou *Ale Hoof*, ou *Ground Ivy.*

GLEDITSIA. Carouge à Miel, *ou* Acacia à trois Epines; *Honey Locust*, ou *Three Thorned Acacia.*

GLOBULARIA. La Globulaire, Marguerite bleue; *Blue Daisy.*

GLORIOSA. Le Lys superbe; *the Superb Lily.*

GLYCINE. Réglisse à racine noueuse; *Knobbed-Rooted Liquorice Vetch.*

GLYCYRRHIZA. Réglisse; *Liquorice.*

GNAPHALIUM. Immortelle; *Goldy-Locks*, ou *Eternal Flower.*

GNAPHALODES. Voyez *Micropus.*

GNIDIA. Espèce de Raiponce.

GOMPHRENA. Amaranthoïde, Immortelle.

GORTERIA. Chardon d'Ethiopie.

GOSSYPIUM. Coton; *Cotton.*

GRAMEN. Chiendent; *Grass.*

GRANADILLA. Voyez *Passiflora.*

GRATIOLA. Hyssope de Haie; Herbe à-pauvre-homme, Gratiole; *Hedge Hyssop.*

GREWIA. La Grew.

GRIAS. Poire d'Anchois; *Anchovy-Pear.*

GRONOVIA. La Gronovius.

GROSSULARIA. Groseiller; *Gooseberry.*

GUAJABARA. Voyez *Coccoloba.*

GUAJACANA. Voyez *Diospyros Virginiana.*

GUAJACUM.

H.

J.

K.

L.

LAUREOLA. Voyez *Thymelaa.*

LAURO CERASUS. Voyez *Padus.*

LAURUS. Laurier; *the Bay-tree.*

LAURUS ALEXANDRINA. Voyez *Ruscus.*

LAURUS TINUS. Voyez *Tinus.*

LAWSONIA. Troêne d'Egypte; Nerprun de Malabar, *ou* l'Alkanne.

LEDUM. Ciste de Marais, *ou* Romarin sauvage; *Marsh Cistus*, ou *Wild Rosemary.*

LEMNA. Lentille de Marais, Lentille d'Eau; *Duck meat.*

LENS. Voyez *Ervum.*

LENTISCUS. Voyez *Pistacia.*

LEONTICE. Pied de-Lion; *Lion's-Leaf.*

LEONTODON. Dent de-Lion, *ou* Pissenlit; *Dandelion.*

LEONTOPODIUM. Voyez *Plantago.*

LEONURUS. Queue-de-Lion; *Lion's Tail.*

LEPIDIUM, Poivrée, Passe-rage, *ou* Cresson; *Dittander*, ou *Pepperwort.*

LEPIDO-CARPODENDRON. Voyez *Protea.*

LEUCANTHEMUM. Voy. *Anthemis.*

LEUCOÏUM. Violier, Violier blanc, grand Perce-Neige; *Snowdrop.*

LEUCOÏUM INCANUM. Voyez *Cheiranthus.*

LEUCOÏUM LUTEUM. Voyez *Cheiranthus.*

LEUCOÏUM BULBOSUM. Voyez *Galanthus.*

LICHEN. Herbe-au-Foie; *Liverwort;* Remède contre la rage.

LIGUSTICUM. Lèvèche *ou* Livèche, Ache de Montagne; *Lovage.*

LIGUSTRUM. Troësne; *Privet.*

LILAC. Voyez *Syringa.*

LILIASTRUM. Voyez *Hemerocallis.*

LILIANTHOS. Voyez *Mularia amplexicaule.*

LILIO-ASPHODELUS. Voyez *Hemerocallis* et *Crinum.*

LILIO-FRITILLARIA. Voyez *Fritillaria.*

LILIO-HYACINTHUS. Voy. *Scilla.*

LILIO-NARCISSUS. V. *Amaryllis.*

LILIUM. Lys; *the Lily.*

LILIUM CONVALLIUM. Voy. *Convallaria Maïalis bifolia.*

LILIUM PERSICUM. Voyez *Fritillaria Persica.*

LILIUM SUPERBUM ZEYLANICUM. Voyez *Gloriosa.*

LIMODORUM. Helleborine bâtarde; *Bastard Hellebore.*

LIMODORUM. Voy. *Orchis abortiva.*

LIMON. Citronier, Limonier; *the Lemon-tree.*

LIMONIUM. Lavande de Mer; *Sea-Lavender.*

LINARIA. Linaire; *Toad Flax.*

LINGUA CERVINA. Langue de

M.

MOSCHATELLINA.

N.

O.

P.

Q.

R.

S.

T.

V.

W.

X.

Y.

Z.

FIN.

CATALOGUE

François & Latin des Plantes contenues dans le DICTIONNAIRE DES JARDINIERS.

ABRICOTIER. Voyez *Armeniaca.*

ABRICOTIER DES INDES. V. *Mammea.*

ABRIS HORISONTAL.

ABRUS. V. *Glyeine-abrus.*

ABSINTHE, ou ALVINE. V. *Artemisia Absinthium.*

ABSINTHE D'AMÉRIQUE. V. *Parthenium Hysterophorus.*

ABSINTHE MARITIME A FEUILLES DE LAVANDE. V. *Artemisia cærulescens.*

ABSINTHE DES ALPES, *ou* GENEPI. V. *Artemisia glacialis.*

ABSINTHE DU CANADA. V. *Ambrosia trifida.*

ABSINTHE DE VIRGINIE. V. *Ambrosia Artemisi-folia.*

ABUTILON. V. *Sida.*

ACACIA A TROIS ÉPINES, *ou* CAROUGE A MIEL. V. *Gleditsia.*

ACACIA ÉPINE D'EGYPTE, *ou* ARBRE DE FÉVES ASTRINGENTES. V. *Mimosa.*

ACACIA FAUX. V. *Robinia Pseudo-Acacia.*

ACACIA ROSE. V. *Robinia rosea.*

ACACIA VÉRITABLE. V. *Mimosa.*

ACACIE, *ou* CASSIE. V. *Mimosa Fernesiana.*

ACAJOU, *ou* NOIX D'ACAJOU. V. *Anacardium.*

ACANTE. V. *Acanthus.*

ACHE. V. *Opium.*

ACHE D'EAU, *ou* BERLE. V. *Sium* et *Sison.*

ACHE DE MONTAGNE, *ou* LEVECHE. V. *Ligusticum Levisticum.*

ACHIOTI DE HERMENDEZ, *ou* ROCOU. V. *Bixa Orellana.*

ACONITE, CASQUE, *ou* TUE-LOUP. V. *Aconitum.*

ACONITE D'HIVER. V. *Helleborus hyemalis.*

ACORUS FAUX, *ou* IRIS JAUNE. V. *Iris Pseudo-Acorus.*

ADELIE. V. *Adelia.*

ADRAGANT, BARBE DE RENARD, *ou* EPINE DE CHEVRE. V. *Tragacantha Massiliensis.*

ÆTHER. V. *Atmosphere* et *Air.*

AHOVAI. V. *Cerbera.*

AIGREMOINE *Agrimonia*, *Ageratum* et *Bidens.*

AIGUILLE DE VENUS, *ou* PEIGNE DE VENUS. V. *Scandix pecten.*

AIL. V. *Allium.*

AÎLE DE FAISAN. V. *Adonis.*

AJAN, CAMPANE JAUNE, *ou* CAMPANETTE. V. *Bulbocodium.*

B

Balisier. V. *Cama.*

Balsamine. V. *Impatiens Balsamina.*

Bambou. V. *Arundo-Bamboa.*

Bananier, *ou* Figuier d'Adam. V. *Musa.*

Baobab. V. *Adansonia.*

Barbe de chevre. V. *Spiræa adunca.*

Barbe de Jupiter. V. *Anthyllis, Barba-Jovis, Ebenus*, et *Psoralea.*

Barbe de bouc, *ou* Salsifis. V. *Tragopogon* et *Geropogon.*

Barbe de Renard. V. *Tragacantha.*

Barbeau, Aubifoin, Bleuet, *ou* Casse-lunette. V. *Centaurea-cyanus.*

Barboutine, *ou* Poudre aux vers. V. *Spigelia.*

Bardane, Glouteron, Herbe aux teigneux, *ou* le Petasite. V. *Aretium.*

Barometre. (Instrument qui mesure le poids de l'atmosphere.)

Basilic. V. *Ocymum-Basilicum.*

Basilic sauvage. V. *Clinopodium vulgare.*

Basilic des champs. V. *Ziziphora.*

Bassinet (Espece de Renoncule). V. *Ranunculus Rutæ folio.*

Bassins *ou* Fontaines (Maniere de les construire & d'en faite la construction).

Baster. V. *Basteria.*

Batate des Indes. V. *Convolvulus-Batatas.*

Batate de Virginie, Pomme de terre, Truffe. V. *Lycopersicon tuberosum.*

Baume, *ou* Menthe des jardins. V. *Mentha.*

Baume de Gilead. V. *Dracocephalum Canariense.*

Baume de Tolu. V. *Tolvifera.*

Baumier de Copahu. V. *Copaifera.*

Baumier *ou* Tacamahaca. V. *Populus-Tacamahaca.*

Baumier de Gilead. V. *Abies balsamea.*

Baie d'hiver. V. *Prinos.*

Baie d'ours. V. *Arbutus uva ursi.*

Beccabunga, *ou* Véronique aquatique. V. *Veronica Beccabunga.*

Bec de grue, *ou* Herbe a Robert. V. *Geranium.*

Behen blanc. V. *Cucubalus-Behen, Cucubalus-fabarius. Centaurea Behen.*

Behen rouge. V. *Limonium maritimum-majus.*

Belladone, Lys-Narcisse. V. *Amaryllis-Belladonna.*

Belle-dame, *ou* Arroche. V. *Atriplex hortensis.*

Belle-feuille. V. *Phyllis-nobla.*

Belle de jour. V. *Convolvulus tricolor.*

Belle de nuit. V. *Mirabilis Jalapa.*

BOIS DE COULEUVRE, *ou* ARBRE A TROMPETTE. V. *Cecropia.*

BOIS A ENIVRER. V. *Phyllanthus niruri.*

BOIS DE FER., *ou* ARBRE LAITEUX DES ANTILLES. V. *Sideroxylon.*

BOIS DE FER. V. *Fagara Pterota.*

BOIS GENTIL, MISEREON, *ou* LAUREOLE FEMELLE. V. *Daphne misereum.*

BOIS DE GUITARRE. V. *Citharoxylum.*

BOIS IMMORTEL. V. *Etythrina Corallodendron.*

BOIS LAITEUX. V. *Taberna montana citrifolia.*

BOIS DE PLOMB. V. *Dirca.*

BOIS PUANT. V. *Anagyris fœtida.*

BOIS PUNAIS, SANGUIN, *ou* CORNOUILLER. V. *Cornus sanguinea.*

BOIS ROUGE, *ou* BOIS DE SANG. V. *Ceanothus Arborescens.*

BOIS SAINT, *ou* GAYAC. V. *Guajacum.*

BOIS DE SAINTE-LUCIE. V. *Padus avium, Cerasus Mahaleb.*

BOIS DE SANDAL, *ou* SANTAL BATARD, *ou* BRASILETTO. V. *Cæsalpina Basiliensis.*

BONDUC, *ou* CHICOT. V. *Guilandina.*

BON-HENRY, *ou* EPINARD SAUVAGE. V. *Chenopodium. Bonus Henricus.*

BONNE-DAME, ARROCHE, *ou* BELLE-DAME. V. *Atriplex hortensis.*

BONNET DE PRÊTRE, *ou* FUSAIN. V. *Evonymus.*

BORDURES DE PLATES-BANDES.

BOSQUETS.

BOTRYS, *ou* PIMENT. V. *Chenopodium Botrys.*

BOUAGE. V. *Pimpinella.*

BOUILLON-BLANC. V. *Verbascum.*

BOUILLON SAUVAGE, *ou* SAUGE EN ARBRE. V. *Phlomis fruticosa.*

BOUIS, *ou* BUIS PIQUANT. HOUX FRELON. V. *Ruscus aculeatus.*

BOUIS, *ou* BUIS. V. *Buxus.*

BOUIS, *ou* BUIS DE SABLE. V. *Hura.*

BOULEAU. V. *Betula.*

BOULETTE, *ou* L'ECHINOPE. V. *Echinops sphæro-cephalus.*

BORRGENE *ou* BOURDAINE, *ou* AUNE NOIR. V. *Frangula Alnus.*

BOURREAU DES ARBRES, SOIE *ou* APOCIN DE LA VIRGINIE. V. *Periploca.*

BOURG-ÉPINE, NERPRUN, *ou* NOIRPRUN. V. *Rhamnus Catharticus.*

BOURSE A PASTEUR, *ou* LE TABOURET. V. *Bursa pastoris.*

BOURACHE. V. *Borrago.*

BOUTON D'ARGENT D'ANGLETERRE. V. *Rammeulus Aconitifolius.*

BOUTON

BOUTON D'OR. V. *Ranunculus acris multiplex.*

BOUTON DE BACHELIER. V. *Lychnis Diœci.*

BRANC-URSINE. V. *Acanthus.*

BRANC-URSINE FAUSSE, BERCE, *ou* PANAIS SAUVAGE. V. *Heracleum ſphondylium.*

BRIONE COULEUVRÉE, OU VIGNE BLANCHE. V. *Bryona.*

BRIONE NOIRE, SCEAU DE NOTRE-DAME, *ou* RACINE VIERGE. V. *Tamus.*

BRUGNON. V. *Pavie.*

BRULURE.

BRUNELLE *ou* SANICLE. V. *Brunella*, ou *Prunella vulgaris.*

BRUNSFELS (LA). V. *Brunsfelsia.*

BRUSQUE, GENÊT ÉPINEUX, JONC MARIN, AJONC, *ou* LANDES. V. *Ulex Europæus.*

BRUYERE. V. *Erica.*

BRUYERE A BAIES NOIRES, *ou* CAMARIGUE. V. *Empetrum.*

BUGLE, *ou* PETITE CONSOUDE. V. *Bugula.*

BUGLOSE. V. *Anchusa.*

BUGLOSE SAUVAGE. V. *Asperugo.*

BUGLOSE JAUNE (la plus petite). V. *Onoſma Echioïdes.*

BUGRONDE, ARRÊTE-BŒUF, *ou* ANONIS. V. *Ononis.*

BUIS, *ou* BOUIS. V. *Buxus.*

BUISSON ARDENT, PYRACANTHA, *ou* EPINE TOUJOURS VERTE. V. *Mespilus-pyracantha.*

BULBE, *ou* RACINE BULBEUSE.

BULBINE. V. *Anthericum Asphodeloïdes*, *Anthericum-Aloïde. Frutescens.*

BULBONAC, *ou* LA GRANDE LUNAIRE. V. *Lunaria.*

BURMANN (LA) V. *Burmannia.*

BUSSEROLE, *ou* RAISIN D'OURS. V. *Arbutus Uva-urſi.*

C

CAAPEBA. V. *Cissampelos.*

CABARET, OREILLE D'HOMME, *ou* NARD SAUVAGE. V. *Asarum.*

CABINET. Ornement de Jardin.

CACAO, NOIX DE CHOCOLAT, *ou* CACA-OYER. V. *Cacao.*

CACHIMENT, *ou* LA POMME POURPRE. V. *Annona Asiatica.*

CŒSALPIN (LA), *ou* LE BRASILETTO OFFICINALE. V. *Cœsalpina.*

CAFFIER. V. *Coffea.*

CAJAN, *ou* POIS DE PIGEON. V. *Cytisus Cajan.*

CAILLE-LAIT, *ou* PETIT MUGUET. V. *Galium.*

CAILLI, *ou* PETIT CRESSON D'EAU. V. *Sisymbrium sylvestre.*

CAINITO. V. *Chrysophyllum Cainito.*

CAKILE, *ou* KOCKET. V. *Bunias Cakile.*

CALAMENT. V. *Melissa Calamentha.*

CALEBASSIER D'AMÉRIQUE, *ou* L'ARBRE A CALEBASSE. V. *Crescentia.*

CALEBASSE, CITROUILLE, *ou* COURGE. V. *Cucurbita Lagenaria.*

CALICE. Partie d'une fleur.

CAMARIGUE, *ou* BRUYERE A BAIES NOIRES. V. *Empetrum.*

CAMÉLÉE. V. *Encorum.*

CAMELINE, *ou* L'HERBE A LA RAGE. V. *Alyssum.*

CAMÉLÉON, *ou* CARLINE. V. *Carlina.*

CAMÉRISIER. V. *Lonicera xylosteum.*

CAMOMILLE ROMAINE. V. *Anthemis nobilis.*

CAMPANE JAUNE, CAMPANETTE et AJAN. V. *Bulbocodium.*

CAMPANI-FORME. Fleur en forme de cloche.

CAMPANULE. V. *Campanula.*

CAMPHRÉE. V. *Camphorosma.*

CAMPHRIER, ARBRE DE CAMPHRE. V. *Laurus Camphora.*

CANELIER. V. *Laurus Cinnamomum*, et *Canella.*

CANELIER SAUVAGE DES BARBADES. V. *Winterania.*

CANNE-BERGE. V. *Vaccinium oxycoccos.*

CANNE, *ou* ROSEAU DE JARDIN. V. *Arundo.*

CANNE D'INDE, *ou* BALISIER. V. *Canna.*

CANNE A SUCRE. V. *Saccharum.*

CANNEFICIER BATARD. V. *Cassia bicapsularis.*

CAPILLAIRES. Plantes sans tige, qui produisent leurs semences sur le dos de leurs feuilles.

CAPILLAIRE COMMUN. V. *Asplenium*, *Trichomanes.*

CAPILLAIRE DE MONTPELLIER. V. *Adianthum*, *Capillis Veneris.*

CAPILLAIRE DU CANADA. V. *Adianthum pedatum.*

CAPNORCHIS. V. *Fumaria.*

CAPRÉOLOÉES. Plantes garnies de vrilles.

CAPRIER. V. *Capparis.*

CAPSULE. Vâse des semences.

CAPUCHON DE MOINE. V. *Arum proboscideum.*

CAPUCINE, *ou* CRESSON D'INDE. V. *Tropæolum.*

CARACOLLE. V. *Phaseolus Caracolla.*

CARAGANA. V. *Robinia Garagana.*

CARDAGE, RAQUETTE, *ou* FIGUE D'INDE. V. *Opuntia.*

CARDAMON, CARDAMOMUM, GRAINE DU PARADIS, *ou* MANIQUETS. V. *Amomum.*

CARDINALE. V. *Rapuntium Lobelia.*

CARDON D'ESPAGNE. V. *Cynara Carduncululs.*

CARLINE. V. *Carlina.*

CAROTTE. V. *Duncus Carota.*

CAROTTE MORTELLE. V. *Thapsia.*

CAROUBIER, *ou* CAROUGE. V. *Ceratonia siliqua.*

Carouge, *ou* Courbaril. V. *Hymenæa.*

Carouge a miel, *ou* Acacia a trois épines. V. *Gleditsia.*

Carouge. V. *Robinia, Pseudo-Accacia.*

Cartame, *ou* Safran batard. V. *Carthamus.*

Cartilage, *ou* Chicorée de gomme. V. *Chondrilla.*

Carbi, Chervi, *ou* Cumin des prés. V. *Carum Sison verticillatum.*

Cassave, Cassada, *ou* Manihot. V. *Jatropha Manihot.*

Casse. V. *Cassia.*

Casse-lunette, bluet, *ou* Aubifoin. V. *Centaurea Cyanus.*

Cassie. V. *Mimosa Farnesiana.*

Cassis. V. *Ribes nigrum.*

Catalpa. V. *Biguonia.*

Caulifere, se dit des Plantes supportées par une tige.

Cèdre. V. *Cedrus.*

Cèdre de Virginie, *ou* Cèdre rouge. V. *Juniperus Virginiana.*

Cèdre de la Caroline. V. *Juniperus Caroliniana.*

Cèdre de Bermude. V. *Juniperus Bermudiana.*

Cèdre de la Jamaïque a baies. V. *Juniperus Barbadensis.*

Cèdre du Liban. V. *Larix Cedrus.*

Cèdre batard. V. *Theobrama Guazuma.*

Cèdre le Lycie. V. *Juniperus.*

Cèdre de Phenicie. V. *Juniperus.*

Cèdre des Barbades, *et* le Mahagony. V. *Cedrus.*

Ceiba. V. *Bombax.*

Celandine (la plus grande) du Canada. V. *Sanguinaria Canadensis.*

Celandine, V. *Chelidonium.*

Céleri. V. *Apium dulce. Apium rapaceum.*

Cellules. Loges ou cavités formées par des partitions ou cloisons dans les légumes, & qui contiennent les semences.

Cendres. Usage que l'on en doit faire.

Centaurée (petite). V. *Gentiana Centaurium.*

Centaurée (grande) *Centaurea Centaurium.*

Centaurée, *ou* Fleurs de globe. V. *Sphæranthus.*

Cephalante, *ou* Bois a bouton. V. *Cephalanthus.*

Cercifi, *ou* Salsifi commun. V. *Tragopogon porri-folium.*

Cerfeuil. V. *Chærophyllum, Scandix.*

Cerfeuil sauvage. V. *Chærophyllum sylvestre.*

Cerfeuil musqué V. *Scandix odorata.*

Cerisier. V. *Cerasus.*

Cerise d'hiver. V. *Physalis.*

Cerise de corneline. V. *Cornus.*

Cerisier des Barbades. V. *Malpighia.*

CERISIER DES HOTTENTOTS. V. *Maurocenia frangula*

CERISIER NAIN DU MONT IDA, *ou* CHAMÆCERISIER. V. *Mespilus Orientalis.*

CETERAC. V. *Asplenium*

CHADOCK, PUMPELMOUSE. V. *Aurantium de cumana.*

CHAIR. Substance pulpeuse dans les fruits, &c.

CHAMŒNERION, LAURIER DE SAINT-ANTOINE, le petit LAURIER ROSE. V. *Epilobium Angusti-folium.*

CHAMPIGNON RON A MANGER. V. *Agaricus campestris*

CHAMPIGNON. V. *Mousseron.* Et maniere de faire une couche pour s'en procurer.

CHAMVRE MALE *et* FEMELLE. V. *Cannabis.*

CHAMVRE AQATIQUE, *ou* AIGREMOINE. V. *Bidens.*

CHAMVRE D'AIGREMOINE. V. *Eupatorium.*

CHAMVRE BATARD. V. *Ageratum Dastica*

CHAMVRE DE VIRGINIE. V. *Acnida*

CHAPEAU D'EVÊQUE. V. *Epimedium.*

CHARDON. V. *Onopordum.*

CHARDON-ROLAND, *ou* PANICAULT MARIN. V. *Eryngium Campestre.*

CHARDON A CENT TÊTES. *Idem.*

CHARDON EN FLAMBEAU. V. *Cereus.*

CHARDON-MARIE. V. *Carduus Marianus.*

CHARDON AUX ANES. V. *Carduus Eriophorus.*

CHARDON-BÉNI. V. *Centaurea benedicta.*

CHARDON-BÉNI DES PARISIENS. V. *Carthamus lanathus.*

CHARDON-BÉNI DES AMÉRICAINS, *ou* PAVOT ÉPINEUX. V. *Argemone.*

CHARDON A FOULON, *ou des* BONNETIERS. V. *Dipsacus fullonum.*

CHARDON EN QUENOUILLE. V. *Atractylis.*

CHARME. V. *Carpinus.*

CHARME VISQUEUX. V. *Ptelea viscosa.*

CHASSE-BOSSE, PERCE-BOSSE, *ou* CORNEILLE. V. *Lysimachia.*

CHATAIGNIER, *ou* MARONNIER. V. *Castanea.*

CHATON. Filet sur lequel sont rapprochées plusieurs fleurs mâles de certains arbres.

CHAUSSE-TRAPE. V. *Tribulus.*

CHELIDOINE, *ou* L'ÉCLAIR. V. *Chelidonium-majus*

CHELONE PENITEMON. V. *Asarina erecta.*

CHEMISE DES DAMES. V. *Cardamine.*

CHÊNE. V. *Quercus.*

CHÊNE (PETIT), *ou* GERMANDRÉE. V. *Teucrium-Chamædris.*

CHÊNE ROUGE, *ou* ECARLATE. V. *Quercus rubra.*

CHÊNE-VERD,

CRESSON D'INDE, *ou* CAPUCINE. V. *Tropæolum.*

CRESSON D'ESPAGNE. V. *Vella.*

CRÊTE DE COQ. V. *Rhinanthus Crista galli*, et *Pedicularis.*

CRISTE-MARINE, PERCE-PIERRE, *ou* FENOUIL MARIN. V. *Critmum maritimum.*

CROISETTE VELUE. V. *Valantia cruciata.*

CROIX DE CHEVALIER. V. *Tribulus terrestris.*

CROIX DE JÉRUSALEM, *ou* FLEUR DE CONSTANTINOPLE. V. *Lychnis Chalcedonica.*

CROTALAIRE. V. *Crotalaria.*

CROTTINS DE CHEVAUX, d'un grand usage dans les couches et engrais.

CUJETE. V. *Crescentia.*

CUL ÉCORCHÉ COMMUN ET PIQUANT, CURAGÉE. V. *Hydropiper.*

CUMIN CORNU. V. *Hypecoum procumbens.*

CUMIN BATARD. V. *Lagœcia Cuminoïdes.*

CUMIN DES PRÉS, *ou* CARVI. V. *Carum Carvi.*

CUMIN. V. *Cuminum.*

CUPIDONE, *ou* CHICORÉE BATARDE. V. *Catananche cærulea.*

CURURU. V. *Paullinia Cururu.*

CUSCUTE. V. *Cassytha.*

CYMBALAIRE. V. *Linaria Cymbalaria.*

CYNOGLOSSE, *ou* LANGUE DE CHIEN. V. *Cynoglossum.*

CYPRÈS. *Cupressus semper virens fæmina.*

CYPRÉS MALE. V. *Cupressus semper virens mas.*

CYPRÈS (PETIT), AURONE FEMELLE, *ou* GARDE-ROBE. V. *Santolina.*

CYTISE, *ou* FAUX EBENIER. V. *Cytisus Laburnum.*

D

DALACHAMP (LA) V. *Dalechampia.*

DATTE DES INDES. V. *Diospyros.*

DATTIER, PALMIER. V. *Palma Dactylifera.*

DENT DE CHIEN. V. *Erythronium.*

DENT DE LION, *ou* LE PISSENLIT. V. *Leontodon.*

DENTAIRE. V. *Dentaria pentaphyllos.*

DENTELAIRE, HERBE AU CANCER, MALEHERBE. V. *Plumbago.*

DIANTHERE (LA). V. *Dianthera.*

DICTAME FAUX. V. *Marrubium Pseudo-Dictamnus.*

DICTAME DE CRÈTE. V. *Origanum Dictamnus.*

DICTAME BLANC. V. *Dictamnus Albus*, *Fraxinella.*

DIERVILLE. (Espece de Chevrefeuille.) V. *Diervilla.*

DIGITALE. V. *Digitalis.*

DODAR (LA), V. *Dodartia Orientalis.*

DODECATHÉON,

Dodécatheon, ou Oreille d'ours de Virginie. V. *Media.*

Dompte-venin. V. *Asclepias.*

Doradille cetérach. V. *Asplenium ceterach.*

Doronic. V. *Doronicum Pardalianches*, *Arnica.*

Double feuille. V. *Ophrys.*

Doucette, Mache, Blanchette, Poule-grasse, ou Salade de Chanoine. V. *Valeriana locusta*, *Olitoria.*

Dragon. V. *Dracuntium*, et *Arum Dracunculus.*

Drave. V. *Draba.*

Durant (la). V. *Duranta.*

E

Eau (*Elément*). Son rapport à la végétation.

Ebénier. V. *Ebenus.*

Ebénier de montagne. V. *Bauhinia.*

Ebénier faux, ou Cytise. V. *Cytisus Laburnum.*

Echalotte. V. *Cepa Ascalonica.*

Echelle de Jacob, ou Valériane grecque. V. *Polemonium.*

Echinope, ou la Boulette. V. *Echinops sphæro-cephalus.*

Eclaire, ou Chélidoine. V. *Chelidonium.*

Ecuelle d'eau. V. *Hydrocotyle.*

Eflorescence. Epanouïssement d'une fleur.

Eglantier. V. *Rosa.*

Eguille, ou Peigne de Vénus. V. *Scandix.*

Elaguage.

Elatine. V. *Linaria Elatina.*

Ellébore blanc. V. *Veratrum.*

Ellébore noir. V. *Helleborus.*

Elléborine, ou Helléborine, Hellébore bastard. V. *Serapias* et *Limodorum.*

Endive commune. V. *Cichorium Endivia.*

Endive frisée. V. *Cichorium crispum.*

Endormie, ou la Pomme épineuse. V. *Datura Stramonium.*

Engrais. Ce qui le forme, et maniere de l'employer.

Enule-campane, ou Aunée. V. *Helenium*, *Inula Helenium.*

Epatique, ou Hépatique.

Ephémère. V. *Tradescantia.*

Epices, les quatre Epices. V. *Basteria.*

Epicia, Pesse, Pece, Picea, ou Faux sapin. V. *Abies Picea.*

Epi fleuri. V. *Stachys.*

Epinard. V. *Spinacia.*

Epinard-fraise. V. *Blitum Capitatum.*

Epine. V. *Cratægus.*

Epine-blanche. V. *Mespilus*, *Cratægus. Oxyacantha.*

Epine de chèvre, ou l'Adragant. V. *Tragacantha.*

EPINE JAUNE. V. *Scolymus.*

EPINE DE LYS. V. *Catæsbea.*

EPINE LUISANTE. *ou* AZEROLIER DE VIRGINIE, ERGOT DE COQ. V. *Cratægus-Crus galli.*

EPINE DE PINCHAW. V. *Cratægus tomentosa.*

EPINE TOUJOURS VERTE, *ou* BUISSON ARDENT. V. *Mespilus Pyracantha.*

EPINE DE CHRIST, *ou* PALIURE. V. *Paliurus.*

EPINE-VINETTE. V. *Berberis.*

EPINETTE, *ou* SAPINETTE DU CANADA. V. *Abies Canadensis.*

EPURGE. V. *Tithymalus.*

EQUINOXIAL. Grand cercle de la Sphère sons lequel l'Equateur se meut dans son mouvement journalier.

ERABLE. V. *Acer.*

ERGOT DE COQ, EPINE LUISANTE. V. *Cratægus, Crus galli.*

ERS. V. *Ervum. Ervilla.*

ERYNGO DE MONTAGNE, POURPRE. V. *Eryngium amethystimum.*

ESCAROLE, SCARIOLE, *ou* ENDIVE. V. *Cichorium Endivia.*

ESCOURGEON, ORGE QUARRÉE D'AUTOMNE. V. *Hordeum Hexastichon.*

ESCULENTES. Plantes bonnes à manger.

ESPALIER. Manière de les dresser et tailler.

ESQUINE, SQUINE, *ou* RACINE CHINOISE. V. *Smilax China.*

ESTRAGON. V. *Artemisia Dracunculus.*

ESTRAGON DU CAP. V. *Eriocephalus.*

ESULE. V. *Tithymalus, Euphorbia.*

ETAMINES. Parties mâles des fleurs. V. *Stamina.*

ETOILE DE BETHLÉEM, *ou* JACINTHE DU PÉROU. V. *Ornithogalum.*

ETOILE DE BETHLÉEM BASTARDE, *ou* FLEUR ÉTOILÉE. V. *Albuca.*

EUPHRAISE. V. *Euphrasia.*

EUPATOIRE. V. *Eupatorium, Achillea Ageratum Erinus.*

EUPATOIRE DE MESUÉ. V. *Achillea Ptarmica.*

EUPHORBE, *ou* TITHYMALE. V. *Euphorbia.*

EXCORTICATION. Opération par laquelle on enlève l'écorce extérieure des arbres, ou la première peau des racines.

EXOTIQUES. Plantes qui sont originaires des pays étrangers.

F

FAINE, *ou* FOUESNE, fruit du hêtre. V. *Fagus.*

FASEOLE. V. *Phaseolus.*

FAUSSE BRANC-URSINE, *ou* LA BERCE. V. *Heracleum Sphondylium.*

FISTULAIRES. Fleurs composées de plusieurs petits fleurons longs et creux.

FLAMBES, *ou* IRIS. V. *Iris Germanica.*

FLAMBEAU, *ou* CIERGE. V. *Cactus. Cereus.*

FLEUR. Sa définition, ses différentes formes, et ses différentes compositions, *etc.*

FLEUR CARDINALE. V. *Rapuntium Cardinalis.*

FLEUR DE CRAPEAU. V. *Stapelia.*

FLEUR DE GLOBE. V. *Sphæranthus.*

FLEUR DORÉE. V. *Chrysanthemum.*

FLEUR DE LA PASSION. V. *Passiflora.*

FLEUR DE PAON, POINCILLADE, *ou* HAIE FLEURIE, V. *Poinciana.*

FLEUR DU GRAND SEIGNEUR, *ou* L'AMBRETTE, V. *Centaurea moschatu,*

FLEUR DE SANG, *ou* LA TULIPE DU CAP. V. *Hæmanthus.*

FLEUR DU SOLEIL, *ou* TOURNESOL. V. *Helianthus*, *Tetragonotheca.*

FLEUR DE NOEL, PIED DE GRIFFON, *ou* HELLÉBORE NOIR. V. *Helleborus niger.*

FLEUR DE PAQUES, *ou* L'HERBE AU VENT, COQUELOURDE. V. *Pulsatilla.*

FLEUR ÉTOILÉE. V. *Amellus*, *Melanthium,*

FLEUR A TROMPETTE, *ou* JASMIN ÉCARLATE. V. *Bignonia.*

FLEURISTES. Qui aiment et cultivent des fleurs.

FLOCCON *ou* TOUFFE D'OR, *ou* CHEVEUX DORÉS. V. *Chrysocoma.*

FLORIFERE. Qui produit des fleurs.

FLUIDITÉ. Propriétés des fluides, *etc.*

FŒNUGREC. V. *Trigonella.*

FOLETTE, ARROCHE, *ou* BONNE-DAME. V. *Atriplex.*

FONTAINES. Leur utilité.

FOUGÈRE. V. *Filix.*

FOUGÈRE EN FORME DE LUNE. V. *Hemionitis.*

FOUGÈRE FLORISSANTE, *ou* OSMONDE. V. *Osmunda.*

FRAISIER. V. *Fragaria.*

FRAISIER DES ALPES EN TIGE et STÉRILE. V. *Potentilla Monspeliensis* et *Grandi-flora.*

FRAISIER EN ARBRE, *ou* ARBOUSIER. V. *Arbutus.*

FRAMBOISIER. V. *Rubus Idæus.*

FRANGE, FEUILLES FRANGÉES.

FRANGI-PANIER. V. *Plumeria* et *Xantoxylon*, *Clava Herculis.*

FRAXINELLE. V. *Dictamnus.*

FRÊNE. V. *Fraxinus.*

FRÊNE ÉPINEUX. V. *Xantoxylum.*

FROMAGER, *ou* ARBRE A COTON DE SOIE. V. *Bombax pentandrium.*

FROMENT. V. *Triticum.*

FRUCTIFERE. Qui porte fruit.

G

H

HERBE A L'ARAIGNÉE. V. *Hemerocallis Liliastrum. Tradescantia.*

HERBE AU BENJOIN, *ou* l'ASER. V. *Laserpitium.*

HERBE BLANCHE. V. *Athanasia maritima.*

HERBE A BOUTON. V. *Spermacoce.*

HERBE AU CANCER, *ou* LA DENTELAIRE V. *Plumbago Europæa.*

HERBE AU CHANTRE, LE VELAR, *ou* TORTELLE. V. *Erysimum officinale.*

HERBE AUX CHATS. V. *Nepeta cataria.*

HERBE A CHIFFONS. V. *Othonna.*

HERBE DE CHYPRE, *ou* SOUCHET. V. *Cyperus.*

HERBE AU COQ, COQ DES JARDINS, *ou* LA MENTHE COQ. V. *Tanacetum Balsamita.*

HERBE A COTON. V. *Filago Germanica.*

HERBE EN CROIX. V. *Valantia.*

HERBE AUX CUILLIERS, *ou* AU SCORBUT. V. *Cochlearia officinalis.*

HERBE AUX CUREDENS. V. *Daucus Visnaga.*

HERBE DORÉE. V. *Senecio Altissimus.*

HERBE DOUCE, *ou* RÉGLISSE SAUVAGE. V. *Scoparia dulcis.*

HERBE AUX ÉCUS, *ou* LA NUMMULAIRE. *Lysimachia nummularia.*

HERBE A L'ÉPERVIER. V. *Hypochæris radicata. Seu Hieracium Crepis.*

HERBE A L'ESQUINANCIE, *ou* BEC DE GRUE. V. *Geranium. Sherardia.*

HERBE A ÉTERNUER. V. *Achillea Ptarmica.*

HERBE ÉTOILÉE DE l'AMÉRIQUE. V. *Tridax.*

HERBE AU FOIE, *ou* l'HÉPATIQUE. V. *Lichen.*

HERBE AUX GENCIVES. V. *Daucus gengidium.*

HERBE A LA GOUTTE. V. *Œgopodium.*

HERBE GRASSE *ou* HUILEUSE, *ou* GRASSETTE. V. *Pinguicula.*

HERBE AUX GUEUX, *ou* LA CLÉMATITE. V. *Clematis vitalba.*

HERBE A L'HIRONDELLE V. *Passerina. Stapelia.*

HERBE A JAUNIR, *ou* LA GAUDE. V. *Reseda Luteola.*

HERBE A LAIT. V. *Glaux Maritima.*

HERBE DES MAGICIENNES, HERBE DE SAINT-ETIENNE, *ou la* CIRCÉE. V. *Circæa.*

HERBE DE MAI. V. *Anthemis arvensis.*

HERBE DE MAI SAUVAGE. V. *Cotula.*

HERBE DES MARAIS. V. *Menyanthès.*

HERBE DE MAURE, *ou* le RÉSÉDA. V. *Reseda Lutea vulgaris.*

HERBE

HERBE AUX MITES. V. *Verbascum Blattaria.*

HERBE A MULET. V. *Hemionitis.*

HERBE MUSQUÉE. V. *Moschatellina.*

HERBE AUX OIES. V. *Aparine. Asperugo.*

HERBE AUX PANARIS. V. *Illecebrum paronychia.*

HERBE A PARIS. V. *Pâris. Trillium.*

HERBE DU PARNASSE. V. *Parnassia.*

HERBE A PAUVRE HOMME, *ou* la GRATIOLE. V. *Gratiola officinalis.*

HERBE AUX PERLES, *ou* le GRÉMIL. V. *Lithospermum officinale.*

HERBE AUX POULES DE GUINÉE. V. *Petiveria.*

HERBE AUX POUX, *ou* la STAPHIS AIGRE V. *Delphinium Staphisagria. Pedicularis Rhinanthus.*

HERBE AUX PUCES, ANNUELLE. V. *Plantago Cynops.*

HERBE AUX PUCES VIVACE. V. *Plantago Psyllium.*

HERBE AUX PUCES, *ou* la CONISE. V. *Conysa squarrosa. Erigeron.*

HERBE AUX PUNAISES. V. *Conysa lobata.*

HERBE A LA RAGE, *ou* CAMELINE. V. *Alyssum*, *Asperugo.*

HERBE A LA REINE, *ou* la NICOTIANE. V. *Nicotiana rustica.*

HERBE A ROBERT. V. *Geranium Robertianum.*

HERBE DE SAINT-ANTOINE, *ou* le PETIT LAURIER-ROSE. V. *Epilobium angusti-folium.*

HERBE DE SAINTE-BARBE. V. *Erysimum Barbareum.*

HERBE DE SAINT-BENOÎT, *ou* la BENOÎTE. V. *Geum urbanum.*

HERBE DE SAINT-CHRISTOPHE. V *Actæa ſpicata*

HERBE DE SAINT-ETIENNE. V. *Circæa Lutetiana.*

HERBE DE SAINT-JACQUES, *ou* la JACOBÉE. V. *Senecio Jacobæus.*

HERBE DE SAINT-PIERRE, PASSE-PIERRE, FENOUIL MARIN, BACILE, *ou* CRIST-MARINE. V. *Aseyrum Critmum maritimum.*

HERBE SANS COUTURE, *ou* LANGUE DE SERPENT. V. *Ophioglossum vulgatum.*

HERBE A SAVON, SAPONAIRE, *ou* SAVONAIRE. V. *Saponaria.*

HERBE A SEPT TÊTES, *ou* A SEPT TIGES, *ou* GAZON D'OLYMPE. V. *Statice armeria.*

HERBE DU SERPENT A SONETTES. V. *Eryngium aquaticum.*

HERBE DU SIÉGE, la SROPHULAIRE AQUATIQUE, *ou* BÉTOINE D'EAU. V. *Scrophularia aquatica.*

HERBE AUX TEIGNEUX, PETASITE, BARDANE, *ou* GLOUTERON. V. *Arctium.*

HERBE A TEINTURE, *ou* GENÊT DES TEINTURIERS. V. *Genista tinctoria.*

HERBE AUX TRACHÉES, V. *Trachelium cœruleum.*

HERBE AU VENT, LA PULSATILLE, *ou* COQUELOURDE. V. *Pulsatilla vulgaris.*

HERBE AUX VERRUES, *ou* l'HÉLIOTROPE. V. *Heliotropium Europœum.*

HERBE AUX VIPERES, *ou* la VIPERINE. V. *Echium vulgare.*

HERBEUX.

HERBIFER.

HERBIVORE.

HERBORISTE.

HERBORISER.

HERMANN (l'). V. *Hermannia.*

HERMODACTES. V. *Hermodactylus,* ou *Iris tuberosa.*

HERMANDIE, JACQUES DANS UNE BOÎTE, MYROBOLAN. V. *Hermandia.*

HERNIAIRE, HERNIOLE, *ou* la TURQUETTE. V. *Herniaria glabra.*

HERNIAIRE A FEUILLES DE MOURON. V. *Mollugo quadri-folia.*

HÊTRE, FAU, *ou* FAYARD. V. *Fagus.*

HIVER, PRONOSTICS, etc.

HOMOGÈNE.

HERMINUM DE JARDIN. V. *Sclarea glutinosa.*

HOUBLON MALE ET FEMELLE. V. *Lupulus Humulus.*

HOUER la terre, etc.

HOUETTE *ou* APOCIN. V. *Apocynum. Asclepias Syriaca.*

HOUX. V. *Ilex aquifolium.*

HOUX (PETIT). V. *Genista Anglica.*

HOUX-FRELON, BUIS PIQUANT, *ou* PETIT HOUX. V. *Ruscus aculeatus.*

HOUX MARITIME, PANICAUT MARIN, *ou* CHARDON-ROLAND. V. *Eryngium.*

HUMIDITÉ.

HYACINTHE *ou* JACINTHE. V. *Hyacinthus.*

HYACINTHE, TUBÉREUSE D'AFRIQUE. V. *Crinum Africanum.*

HYACINTHE DES INDES, TUBÉREUSE. V. *Polyanthes.*

HYACINTHE DU PÉROU. V. *Ornithogalum.*

HYDROSTATIQUE.

HIGROMÈTRE *ou* HYGROSCOPE.

HYGROSCOPE.

HYPOPHYLLOSPERME. Plante qui porte ses semenses sur le dos de ses feuilles.

HYSSOPE. V. *Hyssopus.*

HYSSOPE DE HAIES, HERBE A PAUVRE HOMME, *ou* GRATIOLE. V. *Gratiola.*

I

JACÉE D'EPIDAURE. V. *Centaurea Ragusina.*

JACÉE DES PRÉS. V. *Centaurea Jacea.*

JACINTHE. V. *Hyacinthus.*

JACOBÉE, *ou* l'HERBE DE SAINT-JACQUES. V. *Senecio Jacobæus.*

JACOBÉE MARITIME. V. *Cineraria.*

K

L

LENTISQUE,

LUSERNE EN ARBRE. V. *Medica arborea.*

LYCHNIS BASTARD. V. *Phlox.*

LYS. V. *Lis.*

M

MACANILLE, *ou* MANSANILIER. V. *Hyppomane.*

MACAW. Grand arbre. V. *Palma spinosa.*

MACERON, *ou* GROS PERSIL DE MACÉDOINE. V. *Smyrnium Olusastrum.*

MACHE, BOURSETTE, DOUCETTE, *ou* SALADE DES BLEDS. V. *Valeriana Locusta.*

MAGJON. V. *Lathyrus tuberosus.*

MAGNOLIER, *ou* TULIPIER A FEUILLES DE LAURIER. V. *Magnolia.*

MAHAGONY, *ou* CÈDRE DES BARBADES. V. *Cedrus.*

MAHAGONY BASTAD. V. *Padus Caroliana.*

MAHALEB. V. *Cerasus Mahaleb.*

MALEHERBE, DENTELAIRE, *ou* HERBE AUX CANCERS. V. *Plumbago.*

MALPIGHIE V. *Malpighia.* Cerisier des Barbades.

MANCANILLE, *ou* le MANSANILIER. V. *Hippomane Mancinella.*

MANCENILLE, MANCANILLE, *ou* MACANILLE. *Idem.*

MANDRAGORE. V. *Mandragora.*

MANGHAS. V. *Cerbera Manghas.*

MANGLE. V. *Rhizophora.*

MANGO. Arbre. V. *Mangi-fera.*

MANIGUETE, *ou* CARDAMONE. V. *Amomum.*

MANGOUSTAN. V. *Garcinia.*

MANIHOT, *ou* MANIOC. V. *Jatropha Manihot.*

MANTELET DE DAMES. V. *Alchemilla.*

MAO, MAU, MANGO, *ou* MANGHOS. V. *Mangi-fera.*

MARCEAU. V. *Salix Caprea.*

MARCOTTE. Différentes especes, maniere de les faire.

MARCOTTE *ou* ARCUATION.

MARGUERITE A SEMENCES DURES. V. *Osteospermum.*

MARGUERITE DORÉE, *ou* SOUCI DES BLEDS. V. *Chrysanthemum.*

MARGUERITE (GRANDE). V. *Chrysanthemum leucanthemum.*

MARGUERITE (PETITE), *ou* PAQUERETTE. V. *Bellis perennis.*

MARGUERITE DE JARDIN A FLEURS DOUBLES. V. *Bellis hortensis.*

MARGUERITE BLEUE, *ou* GLOBULAIRE. V. *Globularia.*

MARGUERITE BASTARDE. V. *Sylphium.*

MARJOLAINE. V. *Origanum.*

MARNE. Terre, espece d'engrais.

MAROUTE, *ou* CAMOMILLE PUANTE. V. *Anthemis Cotula.*

MARRONIER, *ou* CHATAIGNIER. V. *Castanea.*

MELON. V. *Melo.*

MELON D'EAU, *ou* PASTEQUE. V. *Cucurbita Citrulus*, *Anguria.*

MELON CHARDON. V. *Cactus Melo cactus.*

MELONGÊNE, *ou* MAYENNE, *ou* AUBERGINE. V. *Melongena.*

MELONIERE. Lieu propre à placer les couches.

MENIANTHE, TREFFLE D'EAU, *ou* l'HERBE DES MARAIS. V. *Menyanthes trifoliata.*

MENTHASTRE, *ou* MENTHE SAUVAGE. V. *Mentha sylvestris.*

MENTHE. V. *Mentha.*

MENTHE AQUATIQUE. V. *Mentha aquatica.*

MENTHE COQ, l'HERBE AU COQ, *ou* COQ DES JARDINS. V. *Tanacetum balsamita.*

MENTHE DES JARDINS, *ou* BAUME. V. *Mentha gentilis.*

MENTHE FRISÉE. V. *Mentha crispa.*

MENTHE A POIVRE. V. *Mentha piperita.*

MERCURIALE. V. *Mercurialis.*

MERCURIALE A TROIS SEMENCES. V. *Acalypha.*

MERISIER, CERISIER. V. *Cerasus vulgaris.*

MERVEILLE DU PÉROU, *ou* BELLE DE NUIT. V. *Mirabilis.*

MEUM. V. *Athamantha Meum.*

MICOCOULIER. V. *Celtis.*

MIGNARDISE, *ou* PETIT ŒILLET DE JARDINS. V. *Dianthus barbatus.*

MILLE FEUILLE. V. *Achillea.*

MILLEPERTUIS. V. *Hypericum.*

MILLET. V. *Milium.*

MILLET DES INDES, MILLET NOIR, *ou* SORCHO. V. *Holcus Sorghum.*

MILLET NOIR, (GRAND) V. *Holcus.*

MIROIR DE VÉNUS. V. *Campanula speculum*, et *Campanula hybrida.*

MISÉRÉON, BOIS GENTIL, *ou* LE LAURÉOLE FEMELLE. V. *Daphne Mezereon.*

MOLDAVIQUE, *ou* MELISSE DES MOLDAVES. V. *Dracocephalum Moldavicum.*

MOLÈNE, *ou* BOUILLON BLANC MALE. V. *Verbascum Tapsus.*

MOLLE, MASTIC DES INDES, *ou* POIVRIER DU PÉROU. V. *Schinus.*

MOLUQUE, *ou* MÉLISSE DES MOLUQUES. V. *Molucella lævis.*

MOLY. V. *Allium.*

MOMIE, *ou* CIRE A GREFFER.

MONARDE. V. *Monarda.*

MONAVIE, *ou* le MASQUE. V. *Mimulus.*

MONBIN. V. *Spondias lutea.*

MORÉE. V. *Moræa.*

MORELLE CERISETTE, *ou* AMOMUM. V. *Solanum pseudo-capsicum.*

MORELLE A FRUIT NOIR. V. *Solanum nigrum.*

MORELLE GRIMPANTE DE MALABAR. V. *Basella.*

N

O

Ortie. V. *Urtica.*

Ortie blanche, *ou* l'Archange. V. *Lamium album.*

Ortie (grande). V. *Urtica dioica.*

Ortie morte, la plus grande. V. *Melittis.*

Ortie morte a fleur jaune. V. *Galeopsis Galeobdolon.*

Ortie morte *et* puante. V. *Galeopsis*

Ortie romaine. V. *Urtica pilulifera.*

Ortie de haie en arbrisseau. V. *Prasium.*

Orvale, *ou* Toute bonne. V. *Sclarea.*

Oseille. V. *Acetosa.*

Oseille des prés. V. *Acetosa pratensis.*

Oseille, Patience. V. *Rumex.*

Oseille ronde. V. *Acetosa scutata.*

Oseille sauvage, *ou* Alléluia. V. *Oxalis.*

Osier. V. *Salix vitellina.*

Osmonde, *ou* Fougere fleurie. V. *Osmonda.*

Oxycedre. V. *Juniperus Oxycedrus.*

Oxys. V. *Oxalis.*

P

Pain de singe. V. *Adansonia*, et *Crescentia.*

Pain de pourceau. V. *Cyclamen.*

Paletuvier, *ou* Mangles. V. *Rhizophora.*

Paletuvier de Montagne. V. *Clusia venosa.*

Paliure. V. *Paliurus.*

Palme de Christ, *ou* Ricin. V. *Ricinus.*

Palmetto, *ou* Thalch, V. *Palma Prunifera.*

Palmier. V. *Palma.*

Palmier nain, *ou* Palmetto. V. *Chamærops.*

Pampaye, *ou* Concombre d'Égypte. V. *Suffa.*

Pampelmouse, *ou* Chadock. V. *Aurantium Decumana.*

Panacée. V. *Heracleum Panaces*

Panaché. Feuilles rayées ou marquées de plusieurs couleurs, ce qui forme les plantes panachées ; causes de cette singularité.

Panais. V. *Pastinaca sativa.*

Panais épineux. V. *Echinophora.*

Panais sauvage. V. *Heracleum.*

Panicaut, Amétiste. V. *Eryngium Ametistinum.*

Panicaut, Chardon a cent têtes, *ou* Chardon-roland. V. *Eryngium Campestre.*

Panicaut de mer. V. *Eryngium maritimum.*

Panicule. Tige divisée en plusieurs pédoncules.

Panis. V. *Panicum.*

PIMENT *ou* BOTRYS VULGAIRE. V. *Chenopodium Botrys*.

PIMENT ROYAL *ou* GALE. V. *Myrica Gale*.

PIMENT *ou* TOUTE ÉPICE. V. *Caryophyllus Pimenta*.

PIMPRENELLE *ou* BOUQUETINE, PIMPRENELLE BLANCHE *ou* PIMPRENELLE SAXIFRAGE. V. *Sanguisorba officinalis Pimpinella. Poterium*.

PIMPRENELLE AQUATIQUE A FEUILLES RONDES. V. *Samolus*.

PIMPRENELLE D'AFRIQUE, *ou* la MÉLIANTHE. V. *Melianthus*.

PIN. V. *Pinus*.

PINASTRE. V. *Pinus*.

PINGUIN. V. *Karatas*.

PIROLLE. V. *Pyrola rotundi-folia*.

PISHAMIN, *ou* PITCHEMON. V. *Diospyros Virginiana*.

PISSENLIT, *ou* DENT DE LION. V. *Leontodon Taraxacum*.

PISTACHIER SAUVAGE, *ou* TÉRÉBINTHE. V. *Pistacia Terebinthus*.

PISTACHIER FAUX, *ou* NEZ COUPÉ. V. *Staphylea pinnata*.

PISTACHIER, ARBRE AU MASTIC, *ou* LENTISQUE. V. *Pistacia Lentiscus*.

PITCHEMON, *ou* PISHAMIN. V. *Diospyros virginiana*.

PIVOINE. V. *Pæonia*.

PLAINE.

PLANCHE DE TERRE propre à élever et cultiver des fleurs. V. *Plate-bande*.

PLANE, *ou* PLATANE. V. *Platanus*.

PLANTAIN AQUATIQUE A TÊTE ÉTOILÉE V. *Damasonium*.

PLANTAIN, HERBE AUX PUCES. V. *Plantago*.

PLANTAIN EN ARBRE, *ou* BANANIER. V. *Musa*.

PLANTE.

PLANTES. *Epiphyllospermes*.

PLANTES. *Vasculiferes*.

PLANTES *vivaces*.

PLANTER.

PLANTER en sens contraire.

PLAQUEMINIER. V. *Psidium Diospyros*.

PLATANE *ou* PLANE. V. *Platanus. Acer Pseudo-Platanus*.

PLATE-BANDE.

PLUME D'EAU, *ou* VIOLIER AQUATIQUE. V. *Hottonia*.

PLUIE.

POINCILLADE, FLEUR DE PAON,

HAIE FLEURIE *ou* FLEUR DU PARADIS. V. *Poinciana*.

POINCILLADE (FAUSSE). V. *Adenanthera*.

POINTE DE FLÈCHE. V. *Pontederia*.

POIRE DANCHON. V. *Grias*.

POIRE DE TERRE, TOPINAMBOUR, *ou* ARTICHAUD DE JÉRUSALEM. V. *Helianthus tuberosus*.

POIRE D'AIL. V. *Crateva*.

POIRIER. V. PYRUS.

Q

Queue de cheval en arbrisseau, *ou* Raisin de mer. V. *Ephedra.*

Queue de cheval, *ou* la Prêle. V. *Equisetum arvense.*

Queue de lezard. V. *Saururus.*

Queue de lion. V. *Leonurus.*

Queue de pourceau, *ou* le Fenouil de porc. V. *Peucedanum officinale.*

Queue de souris. V. *Myosurus.*

Quinconce. Plantation d'arbre disposée en Quinconce.

Quinte-feuille. V. *Potentilla reptans. L. Dryas.*

Quinte-feuille de marais. V. *Comarum Palustre.*

Quinte-feuille bastarde. V. *Sibbaldia.*

R

Racine.

Racine chinoise, Esquine, *ou* Squine. V. *Smilax China.*

Racine creuse, *ou* Moschatelle tubéreuse. V. *Adoxa.*

Racine a flèche. V. *Maranta.*

Racine a odeur de rose. V. *Rodiola.*

Racine salivaire, *ou* Pyrethre. V. *Chrysanthemum Alpinum.*

Racine de serpent. V. *Actæa racemosa.*

Racine serpentaire. V. *Aristolochia serpentaria.*

Racine vierge, *ou* Sceau de Notre-Dame. V. *Tamus communis.*

Radix, *ou* Raifort. V. *Raphanus sativus.*

Ragouminier. V. *Cerasus permila Canadensis.*

Raifort, *ou Radix.* V. *Raphanus sativus.*

Raifort sauvage (grand). V. *Cochlearia, Armoracia* et *Danica.*

Raiponce. V. *Campanula Rapunculus, Rapunculus, Rapuntium.*

Raisin d'Amérique. V. *Phytolacca Americana.*

Raisin de mer male et femelle. V. *Ephedra Dystachia.*

Raisin d'ours, *ou* la Busserole. V. *Arbutus Uva ursi.*

Raisin de renard. V. *Pâris quadrifolius.*

Raisinier du bord de la mer. V. *Coccoloba.*

Rapette *ou* Porte-feuille. V. *Asperugo.*

Rapontic. V. *Rheum Raponticum.*

Raquette, Cardasse, *ou* Figuier d'Inde. V. *Opuntia.*

Rateau. V. *Biserrula.*

Rave. V. *Rapa. Brassica Rapa*, *Raphanus.*

RAVE SAUVAGE, *ou* à ballet. *Orobanche.*

RAUVOLF (la) V. *Rauvoflia.*

RÉCIZE, GALIOT *ou* BENOÎTE. V. *Geum urbanum.*

RÉGLISE ORDINAIRE. V. *Glycyrrhiza Glabra. Glycine.*

RÉGLISSE DE DIOSCORIDE. V. *glycyrrhiza echinata.*

RÉGLISSE SAUVAGE, *ou* l'ASTRAGALE. V. *Astragalus Glycyphyllos.*

RÉGLISSE SAUVAGE, *ou* HERBE DOUCE. V. *Scoparia.*

REINE DES PRÉS. V. *Spiræa ulmaria.*

REINE MARGUERITE, *ou* GRANDE PAQUERETTE. V. *Aster Chinensis.*

REMEDE CONTRE LA RAGE. V. *Lichen, Hepatique.*

RENONCULE. V. *Ranunculus.*

RENONCULE TUBÉREUSE, *ou* GRENOUILLETTE. V. *Ranunculus bulbosus.*

RENONCULE GLOBULAIRE. V. *Trollius.*

REPRISE, ORPIN, *ou* JOUBARBE DES VIGNES. V. *Sedum Telephium.*

RÉSÉDA, ROQUETTE BASTARDE, GAUDE, *ou* l'HERBE MAURE. V. *Reseda.*

RÉSINE ÉLÉMI. V. *Hymenea courbaril.*

RHUBARBE VRAIE. V. *Rheum compactum.*

RHUBARBE. V. *Rheum Rhabarbarum.*

RHUBARBE DES MOINES, *ou* PATIENCE. V. *Rumex Patientia.*

RHUE DE CHEVRE, *ou* le GALEGA. V. *Galega officinalis.*

RHUE DES JARDINS. V. *Ruta hortensis.*

RHUE DES PRÉS. V. *Thalictrum flavum.*

RHUE SAUVAGE. *Peganum.*

RICIN *ou* PALME DE CHRIST. V. *Ricinus communis.*

RICIN BASTARD. V. *Croton.*

RICINOÏDE. V. *Jatropha.*

RIEBLE *ou* GRATERON. V. *Aparine.*

RIZ. V. *Oryza.*

ROBIN EN LAMBEAUX. V. *Lychnis flos cuculi.*

ROCAMBOLE. V. *Allium Scorodoprasum.*

ROCOU. V. *Bixa orellana.*

ROMARIN. V. *Rosmarinus officinalis.*

ROMARIN SAUVAGE, *ou* CISTE DE MARAIS. V. *Ledum palustre.*

RONCE. V. *Rubus fruticosus.*

RONCE DU MONT IDA, *ou* FRAMBOISIER. V. *Rubus Idæus.*

RONDON *ou* SUMACH A FEUILLES DE MIRTE. V. *Coriaria.*

ROQUETTE DES CHAMPS, *ou* la MASSE A BEDEAU. V. *Bunias Erucago.*

ROQUETTE BASTARDE, GAUDE, *ou* l'HERBE MAURE. V. *Reseda.*

Sang de dragon,

SANG DE DRAGON, *ou* la PATIENCE ROUGE. V. *Rumex Sanguineus.*

SANGUIN, BOIS PUNAIS, *ou* le CORNOUILLER, improprement appelé femelle. V. *Cornus Sanguinea.*

SANGUINAIRE, *ou* BEC DE GRUE. V. *Geranium Sanguineum.*

SANGUINAIRE D'ALLEMAGNE. V. *Scleranthus.*

SANICLE. V. *Sanicula. Cortusa. Heuchera. Tiarella.*

SANICLE DE MONTAGNE. V. *Astrantia major.*

SANICLE DE PORTUGAL. V. *Cleonia.*

SANICLE BASTARD D'AMÉRIQUE. V. *Mitella.*

SANICLE *ou* BRUNELLE. V. *Prunella.*

SANTOLINE. V. *Santolina.*

SAPIN. V. *Abies.*

SAPIN FAUX, la PESSE, PECE, PICEA, *ou* EPICIA. V. *Abies Picea.*

SAPONAIRE, *ou* SAVONAIRE. V. *Saponaria officinalis.*

SAPOTILLIER, *ou* SAPOTIER. V. *Sapota.*

SARRETTE DES TINTURIERS. V. *Serratula Tinctoria.*

SARRIETTE. V. *Satureïa Hortensis.*

SARRIETTE DE CRETE. V. *Satureïa Thymbra.*

SARRIETTE DE MONTAGNE. V. *Satureïa montana.*

SARRIETTE VRAIE. V. *Satureïa Juliana.*

SASSAFRAS. V. *Laurus Sassafras.*

SATIRION. V. *Satyrium. Orchis.*

SATIRION FEMELLE. V. *Orchis morio.*

SATIRION MALE. V. *Orchis mascula.*

SAUGE. V. *Salvia.*

SAUGE D'AMÉRIQUE. V. *Tarchonanthus.*

SAVINIER, *ou* SABINE. V. *Juniperus Sabina.*

SAULE, OSIER, *ou* MARSEAU. V. *Salix.*

SAULE BLANC., MALE, *ou* FEMELLE. V. *Salix Alba.*

SAVONAIRE, *ou* la SAPONAIRE. V. *Saponaria officinalis.*

SAVONIER, ARBRE A BAIES DE SAVON. V. *Sapindus.*

SAUVE VIE V. *Asplenium. Ruta muraria.*

SAXIFRAGE. V. *Saxifrage.*

SAXIFRAGE DORÉE. V. *Chrysosplenium.*

SCABIEUSE. V. *Scabiosa.*

SCABIEUSE DES BOIS, *ou* MORS DU DIABLE. V. *Scabiosa Succisa.*

SCABIEUSE DU LEVANT. V. *Knautia orientalis.*

SCAMMONÉE DE MONTPELLIER. V. *Cynanchum Monspeliacum.*

SCAMMONÉE DE SYRIE. V. *Convolvulus Scammonia.*

SCARIOLE, ESCAROLE, *ou* ENDIVE. V. *Cichorium Endivra. Lactua Scariola.*

SCEAU DE NOTRE-DAME, *ou* RACINE VIERGE. V. *Tamus communis.*

SCEAU DE SALOMON. V. *Convallaria Polygonatum.*

SCILLE ROUGE *ou* SQUILLE. V. *Scilla maritima.*

SCOLOPENDRE *ou* LANGUE DE CERF. V. *Lingua cervina.*

SCOLOPENDRE RUDE *ou* LONKITE. V. *Lonchitis.*

SCOLOPENDRE, *ou* SAXIFRAGE D'OR. V. *Chrysoplenium.*

SCORDIUM, *ou* GERMANDRÉE AQUATIQUE. V. *Teucrium Scordium.*

SCORSONERE. V. *Scorzonera.*

SCROFULAIRE V. *Scrophularia.*

SCROPHULAIRE AQUATIQUE, BÉTOINE D'EAU, *ou* l'HERBE DU SIÉGE. V. *Scrophularia aquatica.*

SCROFULAIRE (GRANDE). V. *Scrophularia nodosa.*

SEBESTE. V. *Cordia Sebestena. Cordia mixa.*

SEGMENS DE FEUILLES.

SEIGLE. V. *Secale.*

SEL.

SEMENCE.

SEMENCE ÉCHINÉE, PIQUANTE *ou* RUDE.

SEMENCE EN FORME DE CROISSANT *ou* MENISPERME. V. *Menispermum.*

SEMINIFERE. Plante qui produit les semences.

SEMINAIRE. Lieu propre à semer ou à serrer et à conserver les semences.

SEMPER VIVE. V. *Aïzoon.*

SÉNÉ, *ou* RADIX A FLEURS BLANCHES. V. *Raphanus Raphanistrum.*

SENÉ. V. *Senna.*

SENÉ BASTARD, l'EMERUS, SECURIDACA, BAGUENAUDIER DES JARDINIERS. V. *Emerus.*

SENÉ FAUX, BAGUENAUDIER A VESSIES. V. *Cotulea Arborescens.*

SENÉ DES PROVENÇAUX, *ou* le TURBITH BLANC. V. *Globularia Alypum.*

SENÉ SAUVAGE. V. *Cassia.*

SENEÇON. V. *Senecio.*

SENEGA *ou* RACINE DE SERPENT A SONNETTES. V. *Polygala Senega.*

SENEVÉ, *ou* MOUTARDE. V. *Sinapis.*

SENSITIVE. V. *Mimosa Sensitiva.*

SINSITIVE BASTARDE. V. *Æschynomene.*

SERJANA. V. *Paullinia.*

SERINGA, *ou* SYRINGA. V. *Philadelphus coronarius.*

SERPENTAIRE. V. *Dracontium.*

SERPENTAIRE DE VIRGINIE, *ou* COLUBRINE. V. *Satureïa Virginiana.*

SERPENTINE, *ou* ESTRAGON. V. *Artemisia Dracunculus.*

SERPOLET. V. *Thymus Serpyllum.*

SERRE-CHAUDE *ou à* FOURNEAUX. Construction, *et* usage des Serres chaudes.

SERSIFI *ou* SALSIFI. V. *Tragopogon Porri-folium.*

SESAME, *ou* JUGOLINE. V. *Sesamum.*

SESBAN. V. *Æschynomene.*

SESELI COMMUN. V. *Laserpitium Siler.*

SÉSÉLI D'ETHIOPIE, *ou* BUPLEVRUM EN ARBRE. V. *Buplevrum Fruticosum.*

SÉSÉLI DE MARSEILLE, *ou* FENOUIL TORTU. V. *Sesili tortuosum.*

SÉSÉLI DE MONTAGNE. V. *Ligusticum Austriacum.*

SÉVE, *ou* circulation de la séve dans les plantes, &c.

SIBTHORPE, *ou* CORNEILLE BASTARDE. V. *Sibthorpia.*

SIGESBECK (la). V. *Sigesbeckia.*

SILER. V. *Laserpium Siler.*

SILIQUEUSE, se dit des plantes dont les semences sont contenues dans une cosse, légume, *ou* Silique.

SINAUDRAP, *ou* ARBRE DE NEIGE, *ou* AMELUNCHIE DE VIRGINIE. V. CHIONANTHUS.

SOIE, *ou* APOCIN LE LA VIRGINIE, BOURREAU DES ARBRES. *Periploca.*

SODANELLE. V. *Soldanella*, et *Convolvulus Soldanella.*

SOLEIL, *ou* TOURNESOL. V. *Helianthus.*

SOLEIL. *Astre*, *Planète*, ainsi nommé très-improprement. Ses effets et son rapport à la végétation.

SOLSTICE.

SOMMETS *ou* ANTHERES DES ÉTAMINES. V. *Apices.*

SORBIER, *ou* CORMIER. V. *Sorbus domestica.*

SORBIER DES OISELEURS, *ou* ARBRE A GRIVES. V. *Sorbus aucuparia.*

SORGO, SORGUM, *ou* GRAND MILLET DES INDES. V. *Holcus.*

SOUCHET, l'HERBE DE CHYPRE. V. *Cyperus.*

SOUCHET DES INDES, SAFRAN DES INDES, *ou* TERRE MÉRITE. V. *Curcuma.*

SOUCI. V. *Calendula officinalis.*

SOUCI DES BLEDS, *ou* MARGUERITE DORÉE. V. *Chrysanthemum.*

SOUCI DE MARAIS. V. *Caltha palustris.*

SOUDE ORDINAIRE. V. *Salsola soda. Salicornia.*

SOYEUSE, OUATTE, *ou* HOUETTE, APOCIN. V. *Asclepias syriaca*, et *Apocynum.*

SPERGULE, *ou* ESPARGOUTE. V. *Spergula.*

SPIC, LAVANDE, *ou* ASPIC. V. *Lavendula Spica.*

SPIRÆA D'AFRIQUE V. *Diosma.*

SQUILLE *ou* SCILLE, OIGNON MARIN. V. *Scilla maritima.*

SQUINE *ou* ESQUINE., *ou* RACINE CHINOISE. V. *Smilax China.*

STACHIS, *ou* ÉPI FLEURI. V. *Stachys.*

STAPHISAIGRE, *ou* l'HERBE AUX POUX. V. *Delphinium Staphisagria.*

STAPHYLLODENDRON, *ou* NEZ COUPÉ. V. *Staphyllœa.*

STATICE, GAZON D'OLYMPE, l'HERBE A SEPT TÊTES V. *Statice.*

STATUES *et* VASES. Ornemens de Jardin.

STEWART (la). V. *Stewartia.*

STICADORE, LAVANDE FRANÇOISE, *ou* CASSIDONI. V. *Stœchas.*

STIRAX *ou* STORAX, ARBRE. V. *Liquidambar.*

STORAX. V. *Stirax officinalis.*

STYLE, placé ordinairement sur le sommet du germe, dans une fleur.

SUCCISE, *ou* MORS DU DIABLE. V. *Scabiosa Succisa.*

SULPHUREUX, qui est d'une couleur de soufre.

SULTAN DOUX, FLEUR DU GRAND SEIGNEUR, *ou* AMBRETTE. V. *Centaurea Moschata.*

SUMACH. V. *Rhus.*

SUMACH A FEUILES DE MIRTHE, *ou* ARBRE A TANNER LES CUIRS. V. *Coriaria.*

SUMACH DE CEÏLAN. V. *Connarus.*

SUREAU. V. *Sambucus.*

SUREAU (PETIT) *ou* l'YEBLE. V. *Sambucus Ebulus.*

SURELLE, VINETTE, *ou* OSEILLE. V. *Acetosa pratensis.*

SURIAN (la). V. *Suriana.*

SWERTE (la). *Swertia.*

SYCOMORE, *ou* ERABLE BLANC. V. *Acer majus. Acer Pseudo-Platanus.*

SYCOMORE FAUX, DE PROVENCE, *ou* l'AZÉDARACH, *ou* LILAS DES INDES. V. *Melia Azedarach.*

SYMPHORICARPOS. V. *Lonicera Symphoricarpos.*

SYRINGA *ou* SERINGA. V. *Philadelphus.*

T

TABAC, *ou* NICOTIANE. V. *Nicotiana Tabacum.*

TABERNÆ MONTANUS (le) V. *Tabernœ montana.*

TABOURET, BOURSE A PASTEUR. V. *Bursa pastoris.*

TACAMAHACA. V. *Populus Tacamahaca.*

TAILLER. L'art de tailler les arbres.

TALICTRON DES BOUTIQUES. V. *Sisymbrium Sophia.*

TAMARIN, *ou* TAMARINIER. V. *Tamarindus Indica.*

TAMARIN D'ALLEMAGNE. V. *Tamarix Germanica.*

TAMARISC DE NARBONNE. V. *Tamarix Gallica.*

V

W

X

Y

Z

FIN.



THE ENGLISH NAMES,

Of plants mentioned in this Work, referring to their Latin and French names.

ABELE-TREE. Voyez *Populus*; Peuplier, Arbre d'Abeilles.

ACACIA, *or* EGYPTIAN THORN. V. *Mimosa*, *Acacia*; Epine d'Egypte.

ACACIA the FALSE. V. *Robinia*; faux Acacia.

ACACIA the GERMAN. V. *Prunus*; Prunier sauvage.

ACACIA the TREE-THORNED, *or* HONEY-LOCUST. V. *Gleditsia*; Carouge à Miel, *ou* Acacia à trois épines.

ACONITE, *or* WOLF'S-BANE. V. *Aconitum*; Aconite, *ou* Tue-Loup.

ACONITE the WINTER. V. *Helleborus*; Hellébore, *ou* Aconite d'hiver.

ADAM'S-APPLE. Voy. *Aurantium*; Pomme d'Adam.

ADDER'S-TONGUE. Voyez *Ophioglossum*; Langue de Serpent.

ADDER'S-WORT, *or* SNAKE-WEED. Voy. *Polygonum*, ou *Bis-torta*; la Bistorte, *ou* Serpentaire.

ADONIS-FLOWER. V. *Adonis*; Œil d'Oiseau, *ou* Aîle de Faisan.

AFRICAN BROOM. Voy. *Aspalathus*; Genêt Africain, *ou* Aspalathe.

AFRICAN MARIGOLD. V. *Tagetes*; Œillet d'Inde.

AGRIMONY. V. *Agrimonia*; Aigremoine.

AGRIMONY the WATER. V. *Bidens*; Chanvre aquatique.

AGUE-TREE, *or* SASSAFRAS. Voy. *Laurus*; Laurier Sassafras.

ALECOAST, *or* COASTMARY. Voy. *Tanacetum*; Tanaisie, *ou* Côte de Marie.

ALEHOOF, *or* GROUNDIVY, Voy. *Glechoma*; Lierre rempant.

ALDER-TREE. V. *Alnus*; l'Aune.

ALDER the BERRY-BEARING. V. *Frangula*; l'Aune noir, *ou* Bourgêne portant baies, *ou* Bourdaine.

ALHEAL. V. *Panax*; Ginseng et Ninseng.

ALHEAL the CLOWN'S. V. *Sideritis*; Crapaudine.

ALISANDER, *or* ALEXANDER. Voy. *Smyrnium*; le Maçeron, *ou* gros Persil de Macédoine.

ALKANET. V. *Anchusa*; Buglose, *ou* Orcanette.

Alleluiah, *or* Wood-Sorrel. Voy. *Oxalis*; Oseille sauvage, *ou* Alleluia.

Alligator-Pear. Voyez *Laurus Persea*; Laurier. Poire de Crocodille. Poire d'Avocat.

Allspice. V. *Caryophyllus*; Arbre de Girofle, *ou* de toutes Epices.

Almond-Tree. Voy. *Amygdalus*; Amandier.

Almond the Dwarf. V. *Persica*; Pêcher.

Almond the Ethiopian. Voy. *Brabejum*; Amandier d'Afrique.

Aloe. Voy. *Agave*; Aloës d'Amérique.

Amaranth. V. *Amaranthus* ou *Celosia*; Amaranthe à Crête.

Amaranth the Globe. V. *Gomphrena*; Amaranthoïde.

Amber-Tree. V. *Anthospermum*; Arbre d'Ambre.

Anatomy of plants. Anatomie des plantes.

Anemony. Voyez *Anemone*. Anemone.

Anis. Voy. *Apium*, sivè *Pimpinella Anisum*; Anis commun.

Apple. V. *Malus*; Pommier.

Apple the Custard. V. *Annona*; Pomme de Flan; Assiminier, Guanabane, cœur de Bœuf, ou Annone.

Apple of Love. V. *Lycopersicon*, et *Solanum*; Pomme d'amour.

Apple the Mad. V. *Melongena*; Mélongene. Mayenne. Aubergine.

Apple, Male Balsam. V. *Momordica*; Pomme de Merveille.

Apple the Paradise. V. *Malus Pumila*; Pommier du Paradis.

Apple the sour, *or* Soursop. V. *Annona muricata*; Annone à fruits hérissés, et dont le goût est acide.

Apple the Swet, *or* Sugar. V. *Annona squamosa*; Annone, *ou* Cœur de Bœuf à fruit doux.

Apple the Thorn. Voy. *Datura*, *Stramonium*; Pomme épineuse, *ou* l'Endormie.

Apricot. Voy. *Armeniaca*; Abricotier.

Archangel. Voy. *Lamium*; l'Ortie blanche, *ou* l'Archangélique.

Aron, *or* Wake-Robin. Voyez *Arum*; Pied de Veau.

Arrow-Root. V. *Maranta*; Bois de Fleche. Roseau *ou* Canne d'Inde.

Arsmart. Voy. *Polygonum*; Bistorte.

Artichok. Artichaut.

Artichok of Jerusalem. Voy. *Helianthus tuberosus*; Topinambour, *ou* Poire de terre.

Asaracca. Voy. *Asarum*; Cabaret, *ou* Oreille d'Homme.

Ash. Voy. *Fraxinus*; Frêne.

Ash the Mountain. Voy. *Sorbus*; Sorbier de Montagne.

Ashes. Cendre, espece d'Engrais.

bades à fruit couleur d'or, de la forme d'une petite Poire renversée, appelée *Poire de Bachelier.*

BAULM. Voyez *Melissa*; Mélisse. Baume.

BAULM the MOLUCCA. V. *Moluccella*; Mélisse des Moluques.

BAULM the TURKEY. V. *Dracocephalon*; la Moldavique, *ou* Mélisse des Moldaves.

BAY. V. *Laurus*; Laurier.

BAY of ALEXANDRIA. V. *Ruscus*; Laurier Alexandrin. Houx-Frelon.

BAY the CHERRY. Voyez *Padus Avium*; Cerisier d'Oiseau, Arbre de Sainte-Lucie.

BAY the INDIAN. V. *Laurus Indica*; Laurier des Indes.

BAY the ROSE. V. *Nerium*; Laurier Rose.

BAY the SWEET-FLOWERING. V. *Magnolia*; Tulipier à feuilles de Laurier.

BEAD-TREE. V. *Melia*; Azedarach. Faux Sicomore, *ou* Lilas des Indes.

BEAM the HARD, *or* HORNBEAM. Voy. *Carpinus*; Charme.

BEAM-TREE the WHITE. V. *Crategus aria*; Cormier sauvage, Arbre à feuilles blanches, *ou* l'Allouche.

BEAN. V. *Faba*; Féve de Jardin, *et* Féve de Marais, *ou* Féverolle.

BEAN the HOG, *or* BOGBEAN. V. *Menyantes*; Treffle d'Eau, le Ménianthe.

BEAN the KIDNEY, *or* FRENCH. V. *Phaseolus*; Haricot.

BEAN CAPER. V. *Zygophyllum*; faux Caprier.

BEAN TREFOIL. V. *Cytisus*; Cytise.

BEAN-TREE. V. *Erythrina*, Arbre de Corail.

BEAN the KIDNEY-BEAN-TREE. Voy. *Glycine comosa*, et *Glycine tomentosa*; Glycine, *ou* Haricot grimpant du Maryland, *ou* Arrête-Bœuf grimpant.

BEAD the OLDMAN'S. Voy. *Clematis*; Clématite.

BEAR'S-BREECH. Voy. *Acanthus*; Acante *ou* Branc-Ursine.

BEAR'S-EAR. V. *Auricula*; Auricule, Oreille d'Ours.

BEAR'S-EAR SANICLE. Voy. *Cortusa*, et *Verbascum*; Sanicle d'Oreille d'Ours.

BEAR'S-FOOT. V. *Helleborus*; Hellebore noir.

BEDINJAN, *or* POTTLE JOHN. V. *Melongena*; Aubergine.

BED-STRAW OUR LADI'S. Voyez *Galium*; Caille-Lait, *ou* Petit-Muguet.

BEE-FLOWER. Voy. *Orchis bi-folia*; Orchishmouche, *ou* Papillon.

BEECH-TREE. V. *Fagus*; Hêtre.

BEET. Voyez *Beta*; Poirée, Bette blanche.

BELL-FLOWER.

camara; Morelle vivace et grimpante, communément appelée *Douce-Amere*, *Vigne-Vierge*.

BITTER-VETCH. V. *Orobus*; Orobe *ou* Vefce amere.

BITTER WORT. Voy. *Gentiana*; Gentiane.

BLACK BERRY. V. *Rubus fruticosus*; la Ronce.

BLACK BRIONY. V. *Tamus*; Bryone noire.

BLACK THORN. V. *Prunus sylvestris*; Prunier *ou* Prunellier sauvage.

BLADDER-NUT. Voy. *Staphylæa*; Nez coupé, *ou* faux Pistachier.

BLADDER-NUT the AFRICAN. V. *Royenia*; Staphylodendron d'Afrique.

BLADDER SENA. V. *Colutea*; Séné en Vessie. Baguenaudier, faux Séné.

BLIGHT; Nielle, Bruine, *ou* Rouille.

BLITE. V. *Blitum*; la Blette.

BLOOD-FLOWER. V. *Hæmanthus*; Fleur de Sang, Tulipe du Cap.

BLOOD-WORT. V. *Rumex sanguineus*; Patience rouge, *ou* Sang de Dragon.

BLUE BOTTLE. Voy. *Hyacinthus*; ou *Centaurea montana*; Centaurée, *ou* Bluet de montagne.

BLUE DAISY. V. *Globularia*; Globulaire, *ou* Marguerite bleue.

BOLBONACH, *or* WHITE SATTEN Voy. *Lunaria*; Bulbonac, *ou* la grande Lunaire.

BONANA. V. *Musa*; Bananier, *ou* Figuier d'Adam.

BORDERS; Plates bandes. Planches à élever des fleurs, etc.

BORECOLE. V. *Brassica laciniata*; le Chou calibre.

BORRAGE. V. *Borago*; Bourache.

BOX. V. *Buxus*; Buis.

BOX-THORN. Voy. *Lycium*; Jasminoïde.

BRAKE. V. *Filix*; Fougere.

BRAMBLE. V. *Rubus*; Ronce, *ou* Framboisier.

BRANK-URSINE. Voyez *Acanthus*; Acanthe, *ou* Branc-Ursine.

BREAD SAINT-JOHN'S. V. *Ceratonia*; Carouge, *ou* Caroubier.

BRIAR the SWEET. } V. *Rosa Eglanteria*; Eglantier.
BRIAR the WILD. }

BRIONY. V. *Brionia*, Bryone couleuvrée, Vigne blanche.

BRIMSTONEWORT. V. *Peucedanum*; Queue de Pourceau.

BRISTOL-FLOWER. V. *Lychnis*.

BROCCOLI. Voy. *Brassica Italica*, Broccoli *dicta*; Chou Broccoli.

BROOKLIME. Voy. *Veronica Becabunga*; Bécabunga, *ou* la Véronique aquatique.

BROOM AFRICAN. V. *Aspalathus*; Genêt Africain, *ou* Aspalathe.

BROOM. V. *Genista*; Genêt.

BROOM the BUTCHER'S. V. *Ruscus*;

Brusc, Buis piquant, Balai de Boucher.

Broom the Green. V. *Spartium Coparium*; Genêt à Balai, *ou* commun.

Broom the Spanish. Voy. *Genista Florida*; Genêt d'Espagne.

Broom the White. V. *Spartium Lusitanicum*; Genêt de Portugal.

Broom Rape. V. *Orobanche*; Rave sauvage à Genêt, Orobanche.

Brown-Wort. V. *Scrophularia* et *Prunella*; Sanicle.

Bruise-Wort. V. *Lychnis*.

Buckshorn, *or* Hartshorn Plantain. V. *Plantago*; Plantain découpé, *ou* Corne-de-Cerf.

Buckthorn. V. *Rhamnus Catharticus*; Nerprun *ou* Noirprun.

Buckthorn the Sea. V. *Hippophaë*; Rhamnoïde.

Buck-Wheat. V. *Helxine* et *Fagopyrum*; Bled noir, *ou* Sarrasin. Miller *a oublié cette plante.*

Budding. V. *Inoculating*; Greffe en Ecusson.

Bugle. V. *Ajuga* et *Bugula*; Bugle, *ou* petite Consoude.

Bugloss. Voy. *Anchusa*; Buglose, Orcanette.

Bugloss the Viper's. V. *Echium*; Vipérine, l'Herbe aux Viperes.

Bullace-Tree. V. *Prunus sylvestris, fructu majore albo*; Prunier sauvage à gros fruit blanc.

Bully-Tree. V. *Chrysophyllum*; Pomme étoilée.

Burdock. V. *Arctium*; Bardane; Glouteron, Herbe aux Teigneux, le Pétasite.

Burdock the Lesser. Voy. *Xanthium*; petite Bardane.

Burnet. V. *Sanguisorba*; Pimprenelle.

Burnet-Saxifrage. V. *Pimpinella*; Boucage, Pimprenelle-Saxifrage.

Butcher's-Broom. Voy. *Ruscus*; Brusc, Houx-Frelon; Balai de Boucher.

Butter-Bur. V. *Petasites*; Petasite.

Butterfly-Flower. V. *Orchis bi-folia*; Double-Feuille, *ou* Fleur en Papillon.

Butlerwort. Voyez *Pinguicula*; Grassette, Herbe grasse *ou* huileuse.

Button-Tree. Voy. *Platanus* ou *Cephalanthus*; Bois à boutons.

Button-Tree of Jamaïca. Voy. *Conocarpus*; Arbre à boutons, de la Jamaïque.

C.

Cabbage. V. *Brassica*; Chou.

Cabbage the Sea. Voy. *Crambe*; Chou Marin.

Cabbage-Tree. Voyez *Palma*

altissima; Palmier-Chou.

CAJOU. V. *Anacardium*; Pommier d'Acajou.

CALABASH. V. *Cucurbita*; Potyron, Courge *ou* Callebasse.

CALABASH TREE. V. *Crescentia*; Arbre à Callebasse, Callebassier d'Amérique, *ou* Pain de Singe.

CALAMINT. V. *Melissa Calamintha*; Calament.

CALAMINT the WATER. Voyez *Mentha hirsuta*; Menthe aquatique.

CALTROPS. V. *Tribulus*; Chausse-Trape, Croix de Chevalier.

CALVE'S-SNOUT. V. *Antirrhinum*; Mufle-de-Veau.

CAMMOCK. Voy. *Ononis spinosa*; Bœuf épineux.

CAMOMILE. Voy. *Anthemis*; Camomille.

CAMPHIRE-TREE. V. *Laurus Camphora*; Camphrier.

CAMPION. V. *Lychnis*; Compagnon *ou* Lychnis.

CANDLE-BERRY-TREE. V. *Myrica Ceri-fera*; Arbre de Cire, Piment Royal.

CANDY CARROT. V. *Athamantha*; Meum des Boutiques, Spignel.

CANDY-TULF. CANDY-TULF-TREE. } V. *Iberis semper virens*; Thlaspi de montagne toujours vert, Toupet en Touffe, de Candie.

CANE the BAMBOO. Voy. *Arundo Bambos*; Canne de Bambou.

CANE the DUMB. V. *Arum arborescens*; Arum à tige érigée, *ou* Canne muette.

CANE the FISHING-ROD. V. *Arundo*; Roseau à Pêcheurs.

CANE the SUGAR. V. *Saccharum*; Canne à Sucre.

CANTERBURY-BELL. V. *Campanula*; Campanule, Gantelée.

CAPER the BEAN. V. *Zygophyllum*; faux Caprier.

CARAWAY. Voy. *Carum*; Chervi, Carvi, Cumin des Prés.

CARDINAL'S-FLOWER. V. *Rapuntium Lobelia*; Fleur Cardinale.

CARLINE THISCLE. Voy. *Carlina*; Carline *ou* Chaméléon.

CARLOCK. V. *Sinapis*, ou *Raphanus*, *Raphanistrum*; faux Raifort.

CARNATION. V. *Dianthus*; Œillet.

CARNATION the SPANISH. Voyez *Poinciana*; Poincillade.

CAROB. V. *Ceratonia*; Carouge *ou* Caroubier.

CARROT. V. *Daucus*; Carotte.

CARROT the DEADLY. V. *Thapsia*; Turbith végétal, *ou* la Thapsie.

CARROT the CANDY. V. *Athamanta*; le Meum des Boutiques, le Spignel.

CARROT the SCORCHING. V. *Thapsia*; la Thapsie.

CASSADA;

CASSADA, *or* CASSAVI. Voy. *Jatropha*; Manihot, Cassave.

CASSIDONY. V. *Stæchas*; Stæchas *ou* Cassidony, Lavande de France.

CASSIDONY the MOUNTAIN.
CASSIDONY the GOLDEN.
} Voy. *Gnaphalium Stæchas*; Immortelle jaune, *ou* Stæchas citrin.

CASSIOBERRY-TREE. Voy. *Cassine*; Buisson à baies de Casse, Thé de la mer Méridionale, *ou* Phillyrea du Cap.

CATCHFLY. Voy. *Silene Armeria*; Compagnon pourpre et visqueux, communément appelé l'*Attrape-Mouches de Lobel*.

CATERPILLAR PLANT. V. *Scorpiurus*; Chenille, *ou* Queue de Scorpion.

CATERPILLARS. V. *Chenilles*, maniere de les détruire.

CAT-MINT. V. *Nepeta*; l'Herbe-aux-Chats.

CAULI-FLOWER. V. *Brassica Botrytis*; le Chou-Fleur.

CEDAR of BERMUDAS.
CEDAR of CAROLINA.
} V. *Juniperus Bermudiana*, et *Juniperus Caroliniana*; Cedres de Bermude *et* de la Caroline.

CEDAR the BASTARD. Voy. *Theobroma*; Cedre bâtard.

CEDAR of LIBANUS. V. *Larix Cedrus*; Cedre du Liban.

CEDAR of LYCIA. V. *Juniperus Lycia*; moyen Cedre de Lycie, *ou* Genêvrier à feuilles de Cyprès, et à grosses baies.

CEDAR the WHITE. V. *Cupressus disticha*; Cedre blanc, *ou* Cyprès, dont les feuilles sont rangées sur deux rangs, et tombent.

CELANDINE. V. *Chelidonium*; Chelidoine, Eclair.

CELERI. V. *Apium dulce, rapaceum*; Céleri.

CELLS of PLANTS. Cellules formées dans les vâses, *ou* cosses de semences.

CENTAURY. V. *Gentiana Centaureum*; la plus petite Centaurée.

CETERACH. V. *Asplenium*; le Cétérach, Capillaire commun, Polytric.

CHAMOMILE. V. *Anthemis*; Camomille.

CHARLOCK. V. *Sinapis*, et *Raphanus*, *Raphanistrum*; Moutarde *ou* Sénevé, le faux Raifort.

CHASTE-TREE. V. *Vitex*; Agnus-Castus, Arbre chaste.

CHEESE-RUNNET. Voyez *Galium*; Caille-Lait, *ou* petit Muguet.

CHERRY-TREE. Voyez *Cerasus*; Cerisier.

CHERRY-BAY. V. *Padus*; Cerisier d'Oiseau, Laurier-Cerise.

CHERRY of BARBADOES. Voyez *Malpighia*; Cerisier des Barbades.

CHERRY the BIRD. CHERRY LAUREL. } V. *Padus*; Cerisier d'Oiseau, Laurier-Cerise.

CHERRY the CORNELIAN. V. *Cornus ;* Cornouiller.

CHERRY the PORTUGAL. Voyez *Padus Lusitanica* ; petit Laurier-Cerise de Portugal.

CHERRY the COWHEDGE. V. *Malpighia ;* Cerisier des Barbades.

CHERRY the WINTER. V. *Physalis* et *Solanum ;* Alkekenge, Coqueret.

CHERRY the PERFUMED. V. *Cerasus Mahaleb ;* Mahaleb , Bois de Sainte - Lucie , *ou* Cerisier odorant.

CHERVIL. V. *Chærophyllum* ; Cerfeuil.

CHERVIL. V. *Scandix ;* Cerfeuil , *ou* Chervi.

CHESTNUT-TREE. Voy. *Castanea*; Châtaignier *ou* Marronier.

CHESTNUT the HORSE. CHESTNUT the SCARLET HORSE. } V. *Æsculus Hippocastanum* , *Æsculus Pavia* ; Marronnier d'Inde, *et* le Pavia.

CHICHES. V. *Cicer* ; Pois Chiche.

CHIKLING PEA. V. *Lathyrus odoratus ;* Gesse *ou* Pois odorant.

CHIEKWEED. V. *Alsine* ; Alsiné *ou* Mouron maritime.

CHIEKWEED the BERRY-BEARING. V. *Cucubalus* ; Mouton portant baies.

CHIVES. V. *Cepa sectila Junci foliis* ; Ciboulette *ou* Civette.

CHOCOLATE-NUT. Voy. *Cacao* ; la Noix de Chocolat, le Cacaoyer.

CHRISTMAS-ROSE. Voy. *Helleborus niger* ; Hellébore noir.

CHRIST'S-THORN. V. *Paliurus*; Paliure , Epine de Christ , Porte-Chapeau.

CHRISTOPHER-HERB. Voy. *Actea* ; l'Herbe de Saint-Christophe.

CIBOULS. Voy. *Cepa fissilis* ; la Ciboule.

CICELY. V. *Chærophyllum* ; Cerfeuil.

CINQUEFOIL. CINQUEFOIL-SHRUB. } V. *Potentilla fruticosa*; Quintefeuille en arbrisseau.

CINNAMON. V. *Laurus Cinnamomum* ; Laurier Cinnamome.

CISTUS , *or* ROCK ROSE. V. *Cistus* ; Ciste.

CISTUS the DWARF. V. *Helianthemum* ; Ciste nain , *ou* Fleur du Soleil.

CITRON-TREE. V. *Citrus* ; Citronier , Bergamotte.

CITRUL. Voyez *Anguria* ; Melon d'eau , Citrouille , *ou* Pasteque.

CIVES. V. *Cepa sectila Junci foliis* ; Ciboulette *ou* Civette.

CLARY. V. *Horminum* ; l'Ormin.

CLARY the GARDEN. } Voyez *Salvia* ; Sauge sauvage *et* de jardin.
CLARY the WILD.

CLIMBER. V. *Clematis et Vitis arborea* ; la Clématite *et* la Vigne, appelée *le Perpetris des Anglois*.

CLIVERS. V. *Aparine* ; l'Herbe aux Oies, Grateron *ou* Rieble.

CLOUD-BERRY. V. *Rubus Chamæmorus*.

CLOVER. V. *Trifolium agrarium* ; Treffle jaune des Prairies, *ou* Treffle de Houblon, *ou* Treffle des Guérets.

CLOVER the SNAIL. V. *Medicago* ; Treffle, Luserne, *ou* Sainfoin.

CLOVE GILLI-FLOWER. Voyez *Dianthus* ; Œillet.

CLOVNS WOUNDWORT. Voy. *Sideritis* ; Crapaudine.

COAST-MARY. Voy. *Tanacetum* ; Tanaisie *ou* Côte de Marie.

COB-NUT. Voyez *Corylus* ; Noisetier.

COCCYGRIA. Voyez *Rhus Cotinus* ; Sumach, *ou* Fustel des Corroyeurs.

COCKSCOMB. } V. *Celosia cristata* ; Amaranthe à crête.
COCKSCOMB AMARANTH.

COCKSHEAD. Voy. *Onobrychis*, ou *Hedysarum Caput Galli* ; plante que MILLER n'a point traitée.

COCOA-NUT. V. *Cocos* ou *Palma Cocos* ; le Coco, Palmier.

CODLIN-TREE. V. *Malus* ; petite espece de Pommier comme le Paradis, que l'on nomme *Codlin*, propre à se procurer par la greffe des arbres nains.

CODLINS and CREAM. Voy. *Epilobium hirsutum* ; Epilobe, *ou* Lierre velu à grosses fleurs.

COFFEE. V. *Coffea* ; le Caffier, *ou* l'Arbre produisant le Caffé.

COLE-SEED. } V. *Brassica Orientalis* ; Chou du Levant à feuilles en forme de cœur.
COLE-WORT.

COLE-WORT the SEA. V. *Convolvulus*, *Soldanella* ; Chou Marin, Soldanelle.

COLLI-FLOWER. V. *Brassica Botrytis* ; Chou-Fleur.

COLOQUINTIDA. Voy. *Cucurbita* ; Coloquinte.

COLT'S-FOOT. V. *Tussilago* ; Tussilage, *ou* Pas-d'Ane.

COLT'S-FOOT the ALPINE. Voyez *Cacalia* ; Pas-d'Ane des Alpes, *ou* Cacale.

COLUMBINE. Voy. *Aquilegia* ; Ancolie.

COLUMBINE the FEATHERED. V. *Thalictrum Aquilegi-Folium* ; Thalictron, *ou* Rhue-des-Prés plumacée à feuilles d'Ancolie.

COMFRY. V. *Symphytum* ; Consoude.

Comfry the Spotted. V. *Pulmonaria*; Pulmonaire.

Comparments. Compartimens de jardins.

Compost. Engrais, Fumiers.

Compound - Flowers. Fleurs composées de fleurons et de demi-fleurons, etc.

Cone. Cône, vâse de semences de figure conique.

Consound the Great. Voy. *Symphytum officinale*; Consoude des Boutiques.

Consound the Middle. V. *Bugula*; Bugle, *ou* petite Consoude.

Consound the Least. V. *Bellis*; la plus petite Consoude.

Consound Saracens. Voy. *Solidago*; Verge-d'Or.

Conservatory. V. *Green-House*; Orangerie.

Conval Lily. Voy. *Convallaria*; Lis des vallées, Muguet.

Coral-Tree. V *Erythrina*; Arbre de Corail.

Coriander. V. *Coriandrum*; Coriandre.

Cork-Tree. V. *Quercus Suber*; le Liége.

Corn Bottle. Voy. *Centaurea*; grande Centaurée, Ambrette.

Corn Flag. Voyez *Gladiolus*; Glayeul, Gladiole.

Corn Marigold. V. *Chrysanthemum*; Souci des Bleds, *ou* Marguerite dorée.

Corn Violet. Voy. *Campanula*; Campanule, Gantelée.

Corn Sallad. V. *Valeriana locusta*; Blanchette, Mâche, Poule grasse, Salade de Chanoine, Doucette.

Cornelian Cherry. / Cornel-Tree. } V. *Cornus*; Cornouiller.

Corniculate Plants. Plantes oreillées.

Cost-Mary. V. *Tanacetum*; Tanaisie, *on* Côte de Marie.

Cotton Voyez *Gossipium*; Coton.

Cotton the Silk. Voy. *Bombax*; Fromager, Arbre à coton de soie.

Cotton Weed. V. *Filago*; Herbe à coton.

Corymbus. Corymbe.

Couch, *or* Dog Grass. V. *Gramen*; Chiendent.

Coventry Bells. V. *Campanula*; Campanule.

Cowl the Friars. V. *Arum Proboscidium*; Arum sans tige à capuchon de Moine.

Cowslip. V. *Primula elatior*; Primevere.

Cowslip of Jerusalem. Voyez *Pulmonaria*

Pulmonaria Officinalis; Pulmonaire des Boutiques.

COWS LUNGWORT. V. *Verbascum Tapsus*; grand Bouillon-Blanc, Pulmonaire de Vaches, *ou* Molêne.

CRAB-TREE. V. *Malus sylvestris*; Pommier sauvage.

CRANE'S-BILL. V. *Geranium*; Bec-de Grue, Herbe-à-Robert, *ou* l'Herbe à l'Esquinancie.

CRESS. V. *Lepidium*; Cresson-Alenois *ou* Nasitor.

CRESS the INDIAN. V. *Tropæolum*; Capucine *ou* Cresson d'Inde.

CRESS the SCIATICA. V. *Iberis*; Cresson sauvage, Cresson de roc.

CRESS the SWINES. V. *Cochlearia*; Herbe aux Cuillers.

CRESS the WATER. / CRESS the WINTER. } Voy. *Sisymbrium*; Cresson de fontaine.

CRIMSON GRASS VETCH. Voyez *Lathyrus Nissolia*; Gesse.

CROSS-WORT. V. *Cruciata* ou *Valantia*; Croisette.

CROSS of JERUSALEM. V. *Lychnis Chalcedonica*; Croix de Jérusalem, *ou* Fleur de Constantinople.

CROWFOOT. V. *Ranunculus*; Renoncule.

CROW GARLICK. V. *Cepa*; l'Ail.

CROW FLOWERS. V. *Lychnis*.

CROWN IMPERIAL. V. *Fritillaria Imperialis*; Couronne Impériale.

CUCKOW FLOWER. V. *Cardamine*; Fleur de Coucou.

CUCUMBER. Voy. *Cucumis*; Concombre.

CUCUMBER the WILD. V. *Momordica*; Concombre sauvage.

CUDWEED. V. *Gnaphalium* et *Filago*; Herbe à coton.

CULLION. V. *Orchis*; Satyrion.

CUMIN. Voyez *Cuminum*; Cumin.

CURRANT-TREE. V. *Ribès*; Groseiller.

CUSTARD APPLE. V. *Annona*; Asiminier, Pomme de Flan.

CYPRESS-TREE. Voyez *Cupressus*; Cyprès.

CYPRESS the GARDEN, *or* LAVENDER COTTON. Voy. *Santolina*; petit Cyprès, Santoline.

CYPRESS the SUMMER. V. *Chenopodium*, *Scoparia*; Belveder *ou* Pyramidale.

D.

DAFFODIL. V. *Narcissus*; Narcisse, Asphodele.

DAFFODIL LILY. V. *Amaryllis*; Lis Asphodele, Lis Narcisse.

DAFFODIL the SEA. V. *Pancratium*; Asphodele Maritime.

DAISY. V. *Bellis*; petite Marguerite, *ou* Paquerette.

DAISY the Ox EYE. Voy. *Chrysanthemum montanum*, ou *Gramini-folium*; Souci de Montagne, *ou* petit Œil-de-Bœuf de montagne, *on* Souci des bleds, Œil-de-Bœuf à feuilles graminées.

DAMES VIOLET. V. *Hesperis*; Julienne, Violier des Dames.

DANDELION. Voyez *Leontodon*; Dent-de-Lion, Pissenlit.

DANEWORT, *or* DWARF ELDER. V. *Sambucus*; Sureau.

DATE-TREE. Voy. *Palma Dactylifera*; Palmier-Dattier.

DATE PLUM. V. *Diospyrus*; Datte des Indes, Plaqueminier.

DAY LILY. V. *Hemerocallis*; Lis Hémérocale.

DEAD NETTLE. V. *Lamium*; Ortie blanche.

DEADLY CARROT. Voy. *Tapsia*; Thapsie, Maleherbe *ou* Turbith végétal.

DEADLY NIGHTSHADE. V. *Atropa*; Morelle mortelle *ou* Poison.

DEVIL IN A BUSH. Voy. *Nigella*; la Nielle, *ou* toute Epice.

DEVIL'S BIT. V. *Scabiosa succisa*; Scabieuse des bois, *ou* Mors-du-Diable.

DEW. La Rosée.

DIER'S BROOM. V. *Genista florida*; Genêt d'Espagne des Teinturiers.

DIER'S WEED. V. *Reseda luteola*; le Réséda, *ou* l'Herbe-Maure.

DILL. V. *Anethum*; Anet.

DISTAFF THISTLE. V. *Atractylis*; Chardon en Quenouille.

DITTANDER, *or* PEPPERWORT; V. *Lepidium*; Cresson-Alenois, *ou* Nasitor.

DITTANY. V. *Origanum Dictamnus*; Dictame de Crète, Origan.

DITTANY the BASTARD. V. *Marrubium*, *Pseudo-Dictamnus*; faux Dictame.

DITTANY the WHITE. V. *Dictamnus*; Fraxinelle, *ou* Dictame blanc.

DOCK. Voy. *Rumex*; Oseille, Patience, Parelle.

DOCTOR TINKAR'S WEED. Voy. *Triosteum*; l'Herbe sauvage du Docteur TINKAR, *ou* le faux Ipécacuana.

DOG'SBANE. V. *Apocynum*, *Asclepias*, et *Cynanchum*; Tue-Chien, Apocin, Dompte-Venin, Ouette.

DOGBERRY-TREE. V. *Cornus*; Cornouiller.

DOG-GRASS. Voy. *Gramen*; Chiendent.

DOG'S MERCURY. Voyez *Mercurialis perennis*; Mercuriale de montagne.

Dog's-Tooth. Voy. *Erythronium*; Dent-de-Chien.

Dog's-Stones. Voy. *Orchis*; Satyrion.

Dog's Tongue. V. *Cynoglossum*; Cynoglosse, *ou* Langue-de-Chien.

Dogwood. V. *Cornus*; Cornouiller, *ou* Bois-de-Chien.

Dogwood of Jamaïca. V. *Robinia alata*; faux Acacia, *ou* Cornouiller de la Jamaïque.

Dogwood of Virginia. Voyez *Laurus Americana*; Laurier, *ou* Cornouiller de la Virginie.

Double-Leaf, *or* Twiblade. V. *Ophrys*; la Double-Feuille.

Double Tongue. Voyez *Ruscus*; Houx Frelon.

Dove's-Foot. Voy. *Geranium Perenne*, *Orientale*; Bec-de Grue Oriental, à racine d'Asphodele; Bec de Grue le plus grand, à pied de Pigeon, des Pyrénées.

Dragons. V. *Dracontium*; Serpentaire *ou* Dragon.

Dragon-Tree. V. *Palma-Drago*; le Palmier-Dragon.

Dragon the Wild, *or* Tarragon. Voy. *Abrotanum*, ou *Artemisia Dracunculus*; Armoise, Auronne, Absinthe.

Dropwort. V. *Spiræa Filipendula*; la Filipendule.

Dropwort the Water. Voyez *Œnanthe*; la Filipendule aquatique.

Duck's-Foot. Voy. *Podophyllum*; Pied-de-Canard, *ou* Pomme-de-Mai.

Duck's-Meat. Voy. *Lenticula* ou *Lemna*; Lentille d'eau.

Dung; Fumier.

Dwale, *or* Deadly Nightshade. Voy. *Atropa*; Morelle mortelle, *ou* Poison.

Dwarf Bay. V. *Daphne*; Garou, *ou* Bois gentil.

Dwarf Cistus. Voy. *Helianthemum*; Ciste nain, *ou* Tournesol.

Dwarf Almond. V. *Persica nana*; Pêcher nain.

Dwarf Oak. V. *Quercus humilis*; Chêne nain.

Dwarf-Trees; Arbres nains.

E.

Earth; la Terre.

Earth-Nut. Voy. *Bunium*; Terre-Noix.

Eart Peas. V. *Lathyrus*; Gesse.

Earth Peas the African. Voy. *Arachis*; Noix-de-Terre, *ou* Salse-Pareille de Terreneuve.

Edging; Bordure.

Eglantine. V. *Rosa Eglantaria*; Rosier sauvage, Eglantier.

ELDER-TREE. V. *Sambucus*; Sureau.

ELDER the Marsh. V. *Viburnum*; Viorne.

ELDER the SPANISH. V. *Saururus*; Queue-de-Lézard.

ELE-CAMPANE. Voy. *Inula-Helenium*; Enule-Campane, *ou* Aunée.

ELM-TREE. V. *Ulmus*; Orme.

ENCHANTERS NIGHTSHADE. Voy. *Circæa*; Circée, Herbe aux Magiciennes.

ENDIVE. V. *Cicorium*; Chicorée, Endive.

EQUINOCTIAL. } Equinoxes.
EQUINOX. }

ERINGO. V. *Eringium*; Houx-Maritime, Panicaud-Marin.

ESPALIER; Arbres en espalier.

ETERNAL-FLOWER. V. *Gnaphalium* et *Xeranthemum*; Immortelle.

EVERGREEN HONEYSUCKLE. V. *Periclymenum*; Chevrefeuille.

EVERGREEN OAK. V. *Quercus semper virens*; Chêne vert.

EVERGREEN PRIVET. Voy. *Ligustrum*; le Troêne.

EVERGREEN ROSE. V. *Rosa semper virens*; Rosier toujours vert.

EVERGREEN THORN. V. *Mespilus Pyracantha*; Epine toujours verte.

EVERLASTING PEA. Voyez *Lathyrus lati-folius*; Gesse à large feuille.

EXOTIC PLANTS. Plantes exotiques *ou* étrangeres.

EYE BRIGHT. V. *Euphrasia*; Euphraise.

F.

FEATHERFEW. V. *Matricaria*; la Matricaire.

FEATHER the PRINCES. V. *Amaranthus*; Amaranthe.

FELONWORT. V. *Solanum.*

FELLWORT. Voy. *Gentiana*; Gentiane, petite Centaurée.

FENCES. Clôture, Haie.

FENNEL. Voyez *Fœniculum*; Fenouil.

FENNEL the HOGS. Voy. *Peucedanum*; Fenouil-de-Porc, *ou* Queue-de-Pourceau.

FENNEL-GIANT. Voy. *Ferula*; Férule, *ou* grand Fenouil.

FENNEL the SCORCHING. Voyez *Thapsia*; Thapsie, Maleherbe, *ou* Turbith végétal.

FENNEL-FLOWER. Voy. *Nigella*; la Nielle.

FENUGREEK. V. *Trigonella*; Fenugrec, Sénegré.

FERN. V. *Filix*; Fougere.

FERN the SWEET. Voyez *Scandix odorata*; Cerfeuil odorant.

FEVERFEW. V. *Matricaria*; la Matricaire.

FEVERFEW the BASTARD. Voyez *Parthenium*; Matricaire bâtarde.

FIDDLE DOCK. V. *Rumex pulcher*; Patience en forme de violon.

FIDDLE WOOD. Voy. *Citarexylon*. Bois de Guitarre, *ou* Bois Côtelette.

FIELD BASIL. V. *Acinos* ou *Thymus*; Basilic sauvage, *ou* Serpolet.

FIG-TREE. / FIG the ARCHED INDIAN. } V. *Ficus* et *Ficus Indica*; Figuier commun, et le Figuier des Indes.

FIG the INDIAN. V. *Opuntia*; Raquette, Figue d'Inde, *ou* Cordasse.

FIG the INFERNAL. V. *Argemone*; Pavot épineux, *ou* Chardon des Américains.

FIG PHARAOH'S. V. *Musa*; Bananier, Figuier d'Adam.

FIG MARIGOLD V. *Mesembryanthemum*; Figue d'Inde, *ou* Ficoïde.

FIG WORT. Voyez *Scrophularia*; Scrophulaire.

FILBERT. Voy. *Corylus maxima*; l'Avelinier.

FINGRIGO. Voyez *Pisonia*; Fringego.

FINOCHIA. V. *Fœniculum Azoricum*. Petit Fenouil des Açores, nommé *Finochio*.

FIR-TREE. V. *Abies*; Sapin.

FIR the SCOTCH. V. *Pinus rubra*; Pin rouge.

FIRE. Feu, Elément.

FISTULAR FLOWERS. Fleurs fistutulaires.

FLAG the CORN. Voy. *Gladiolus*; Glayeul, Gladiole.

FLAG the COMMON. V. *Iris squalens*; Flambe *ou* Iris.

FLAG the SWEET-SCENTED. Voy. *Acorus*. Jonc odorant.

FLAG the YELLOW MARSH. Voy. *Iris Pseudo-Acorus*; Flambe.

FLAX. V. *Linum*; Lin.

FLAX the TOAD. V. *Linaria*; la Linaire.

FLEABANE. Voy. *Conysa*; Herbe-aux-Puces, Conise.

FLEABANE the AFRICAN. V. *Tarchonanthus*; Conise d'Afrique en Arbrisseau, *ou* Sauge du Cap.

FLEAWORT. V. *Plantago-Psyllium*; l'Herbe-aux-Puces, vivace.

FLIXWEED. V *Sisymbrium Sophia*; Moutarde de Haie, nommée Sophia, *ou* Herbe de Félix, Talictron des Boutiques.

FLOWER. Fleur.

FLOWER-DE-LUCE. Voy. *Iris* et *Xiphion*; Iris bulbeux, Iris de Perse.

FLOWER GENTLE. V. *Amaranthus*; Amaranthe.

FLOWER ETERNAL. V. *Xeranthemum*; Immortelle *ou* Xéranthême.

FLOWER EVERLASTING. V. *Gnaphalium*; Immortelle.

FLOVER-FENCES. Voy. *Poinciana*; Haie fleurie.

FLOWER the FOUR o' CLOCK. V. *Mirabilis*; Merveille du Pérou, Belle-de-Nuit.

FLOWER-SUN. Voyez *Helianthus*; Feur-du Soleil, Tournesol, *ou* Soleil.

FLUELLINE. V. *Veronica*; Véronique.

FLYWORT, *or* CATCHFLY. V. *Lychnis* et *Silene Armeria*; Compagnon, *ou* Lychnis visqueux; communément nommé l'*Attrape-Mouche de Lobel*.

FOOLS STONES. V. *Orchis*; Satyrion.

FOX-GLOVE. Voy. *Digitalis*; Digitale.

FOUNTAIN. Fontaine.

FRAMBOISE. V. *Rubus Idæus*; Framboisier.

FRENCH COWSLIP. V. *Auricula*; Auricule, Primevere.

FRENCH HONEY SUCKLE. V. *Hedysarum*; Chevrefeuil de France, Sainfoin d'Espagne.

FRENCH LAVENDER. V. *Stœchas*; Lavande de France, Cassidony.

FRENCH MARIGOLD. V. *Tagetes*; Œillet d'Inde.

FRENCH MERCURY. Voyez *Mercurialis*; Mercuriale.

FRENCH WHEAT. V. *Helxine*, ou *Polygonum Fagopyrum*; Bled noir *ou* Sarrasin, non compris dans le Dictionnaire.

FRENCH WILLOW. V. *Epilobium*; Lierre herbacé, *ou* l'Herbe de Saint-Antoine.

FRIARS COWL. Voy. *Arum Proboscidium*; Arum, *ou* Pied-de-Veau sans tige, *ou* Capuchon-de-Moine.

FRINGE-TREE. Voy. *Chionanthus*; Arbre à franges, Snaudrap, *ou* Arbre de neige, Amélanchier de Virginie.

FRITILLARY. V. *Fritillaria*; Fritillaire, Tulippe, *ou* Couronne-Impériale.

FRITILLARY CRASSA. Voy. *Stapelia*; Apocin, Fleur-de-Crapeau, Herbe-à-l'Hirondelle, Fritillaire grasse.

FROST; la Gelée.

FRUIT; Fruit.

FUMATORY. Voyez *Fumaria*; Fumeterre.

FUMATORY the BULBONS-ROOTED. }
FUMATORY the BLADDER. } V. *Fumaria bulbosa*; grande Fumeterre bulbeuse à racine solide.

FUMATORY the PODDED. *Idem*.

FURZ. V. *Ulex*; Genêt épineux, *ou* petit, Houx à jonc, Lande *ou* Brusque.

FUSTIK-TREE. Voyez *Morus Tinctoria*; Murier des Teinturiers.

G.

GALE, *or* SWEET WILLOW. Voy. *Myrica*; Mirte-à-Chandelle, Gale, *ou* Saule doux, Mirte Hollandois, *ou* Piment Royal.

GALINGALE. V. *Cyperus*; Souchet, Herbe de Chipre.

GALLERIES.

GALLOAK. V. *Quercus*; Chêne.

GARDENS; Jardins.

GARLICK. Voyez *Allium*; Ail.

GARLICK the CROW, *or* WILD. V. *Cepa*; Ail sauvage.

GATTON-TREE. V. *Cornus*; Cornouiller.

GAULE, *or* DUTCH WILLOW. V. *Myrica*; Gale, *ou* Piment Royal.

GELDER ROSE. Voy. *Viburnum Opulus*; Rose de Gueldre.

GENERATION. Génération des plantes.

GENTIAN. / GENTIANELLA. } V. *Gentiana*; Gentiane, petite Centaurée.

GERMANDER. / GERMANDER-TREE. / GERMANDER the WATER. } V. *Teucrium*; Germandrée en Arbre, Ivette, Chamædrys, Sauge sauvage.

GILLI-FLOWER. V. *Dianthus*; Œillet.

GILLI-FLOWER the QUEEN'S. V. *Hesperis*; Julianne *ou* Julienne.

GILLI FLOWER the STOCK. Voy. *Cheiranthus*; Girofflier, *ou* Violier; Girofflée jaune.

GILL-GO-BY-GROUND. V. *Glechoma*; Lierre rempant.

GINGER. V. *Amomum*; Gingembre.

GLADE; Clairiere, Allées, *ou* Percées dans les bois.

GLADWIN. V. *Iris fœtidissima*, ou *Xiris*; le Glayeul puant.

GLANDULOUS; Glanduleux.

GLASSWORT. V. *Salicornia* et *Salsola*; Salicorne, Soude.

GLASTENBURY THORN. V. *Mespilus pyracantha*; Epine luisante; Buisson ardent.

GLOBE DAISY. V. *Globularia*; la Globulaire, Marguerite bleue.

GLOBE CROWFOOT. V. *Trollius*; Renoncule globulaire.

GLOBE AMARANTHUS. V. *Gomphrena*; Amaranthoïde, Immortelle.

GLOBE-FLOWER, *or* BOTTLE. Voy. *Centaurea*; grande Centaurée, Ambrette.

GLOBE THISTLE. Voy. *Echinops*;

Chardon globulaire, la Boulette, *ou* l'Echinope.

GOAT's-BEARD. Voy. *Tragopogon*; Barbe-de-Bouc, Salsifi.

GOAT's-RUE. V. *Galega*; Rhue-de-Chevre.

GOAT's-STONES. V. *Orchis*.

GOAT's-THORN. V. *Tragacantha*; Epine de-Chevre, Adragant, *ou* Barbe-de-Renard.

GOLD of PLEASURE. V. *Myagrum*; Cameline.

GOLDY-LOCKS. V. *Chrysocoma*; Floccon *ou* Touffe d'or.

GOLDEN-FLOWER-GENTLE. Voy. *Amaranthus*; Amaranthe.

GOLDEN-CUPS. V. *Ranunculus* et *Trollius*; Renoncule globulaire.

GOLDEN-ROD. Voyez *Solidago*; Verge-d'Or.

GOOSBERRY. V. *Grossularia*; Groseiller.

GOOSBERRY of BARBADOES. Voy. *Pereskia*; Cierge, Groseiller des Barbades.

GOOSBERRY the AMERICAN. Voy. *Melastoma*; Groseiller d'Amérique.

GOOSE-GRASS. V. *Aparine*; l'Herbe-aux-Oies, Grateron *ou* Rieble.

GOOSE-FOOT. Voy. *Chenopodium*; Pied-d'Oie, Arroche, Bon-Henry, Piment *ou* Botris, Ambroisie *ou* Thé du Mexique.

GORSE *or* FURZ. V. *Ulex*; Genêt épineux, petit Houx à Jonc, etc.

GO-TO-BED-AT-NOON. V. *Tragopogon*; Barbe-de-Bouc, Salsifi.

GOURD.
GOURD the BITTER. } V. *Cucurbita*; Potiron, Courge, *ou* Callebasse.

GOURD the INDIAN-TREE. Voyez *Crescentia*; Arbre à Callebasse, Callebassier d'Amérique, *ou* Pain-de-Singe.

GOURD the SOUR. V. *Adansonia*; Gourde acide d'Ethiopie, *ou* Pain-de-Singe.

GOUT-WORT. Voyez *Ægopodium*; l'Herbe à la goutte, petite Angélique sauvage.

GRAFTING.

GRAIN the OILY. V. *Sesamum*; Graine huileuse, Jugeoline, Sésame.

GRAIN the SCARLET. V. *Opuntia* et *Quercus Coccifera*; Figue d'Inde, qui nourrit la Cochenille, et le Chêne sur lequel on trouve le Kermès.

GRAPE. V. *Vitis*; la Vigne.

GRAPE the SEA-SIDE. V. *Coccoloba*; Raisinier du bord de la mer.

GRAPE HYACINTH. V. *Muscari*; Musc *ou* Grappe de Jacinthe.

GRASS. Voyez *Gramen*; Chiendent.

GRASS of PARNASSUS. V. *Parnassia*; Herbe *ou* Gason du Parnasse.

GRASS the THREE-LEAVED. Voy. *Tri-folium*; Treffle.

GRASS-VETCH. Voyez *Lathyrus*; Gesse.

GRASS the VIPER's. V. *Scorzonera*; Scorsonere.

GRAVEL. Gravier pour former les allées.

GRAVITY.

GRAYMILL, *or* GROMWELL. Voy. *Lithospermum*; Grémil, Herbe-aux-Perles.

GREEK VALERIAN. V. *Polemonium*. Valériane Grecque.

GREEN HOUSE. Orangerie.

GREEN the WINTER. Voyez *Pyrola*; la Pyrolle, *ou* Verdure d'hiver.

GROMWELL. Voyez *Lithospermum*; Grémil, Herbe-aux-Perles.

GROUND-IVY. V. *Glechoma*; Lierre rempant.

GROUND-PINE. V. *Teucrium Chamæpitys*; Ivette commune et jaune.

GROUNDSEL. V. *Senecio* et *Erigeron*; Seneçon, Herbe-aux-Puces.

GROUNDSEL the AFRICAN. Voyez *Cacalia Ficoïdes*; Seneçon d'Afrique.

GROVE. Bocage, *ou* petit Bois.

GUAVA. V. *Psidium*; Guayavier, *ou* Poirier des Indes; Plaqueminier.

GUINEY CORN. V. *Milium*; Millet d'Inde.

GUINEY HENWEED. V. *Petiveria*; Herbe-aux-Poules de Guinée.

GUINEY PEPPER. Voy. *Capsicum*; Poivre de Guinée.

GUINEY WHEAT. Voy. *Zea*; Bled d'Inde *ou* Mays.

GUM SUCCORY. V. *Chondrilla*; Cartilage, Chicorée de Gomme.

H.

HAIR-BELL. Voy. *Hyacinthus*; Jacinte.

HARDBEAN. Voyez *Carpinus*; Charme.

HARE's-EAR. Voyez *Buplevrum*; Oreille-de-Lievre, Perce-feuille.

HARE's-FOOT THREFOIL. V. *Trifolium arvense*; Treffle; Pied-de-Lievre, *ou* la Rougeole.

HARE's-LETTUCE. Voy. *Sonchus*; Laiteron, *ou* Chardon-de-Pourceau.

HARE's-STRONG. V. *Peucedanum*; Queue-de-Pourceau, *ou* Fenouil-de-Porc.

HARMEL. Voy. *Peganum*; Rhue sauvage.

HARTWORT. Voy. *Tordylium*; Persil sauvage.

HART'SWORT of ETHIOPIA. Voy. *Buplevrum fruticosum*; Oreille-de-Lievre, *ou* Séséli d'Ethiopie.

HART'S-HORN. Voyez *Plantago*; Plantain.

HART'S-TONGUE. V. *Lingua Cervina*; Langue-de-Cerf.

HATCHET-VETCH. V. *Securidaca*; Vesce en forme de hache.

HAWKWEED. V. *Hieracium*; Herbe à l'Epervier.

HAWTHORN. Voy. *Cratægus coccinea*; l'Aubépine.

HAZEL. V. *Corylus*; Noisetier.

HAZEL the VITH. Voyez *Ulmus*; Orme.

HEART'S-EASE. V. *Viola tri-color*; Violette de trois couleurs, *ou* Pensée.

HEATH. V. *Erica*; Bruyere.

HEATH the BERRY-BEARING. V. *Empetrum*; Bruyere à baies noires, *ou* Camarigne.

HEATH the LOW PINE. V. *Coris*; Coris.

HEDGES. Haies.

HEDGE-HOG. Voyez *Medicago*; Haie-de Pourceau, Luserne.

HEDGE-HOG THISTLE. V. *Cactus*; Cierge, Melon-Chardon.

HEDGE HYSSOP. Voy. *Gratiola*; Hissope de haie, Herbe-à-Pauvre-Homme, Gratiole.

HEDGE MUSTARD. V. *Erysimum*; Moutarde de haie, Vélar, Tortelle, Herbe-au-Chantre.

HEDGE NETTLE. Voy. *Galeopsis*; Ortie morte et puante, Ortie de haie.

HEDGE-NETTLE. SHRUC. V. *Prasium*; Ortie de haie en arbrisseau.

HELIOTROPE. Voy. *Heliotropium*; Héliotrope.

HELIOTROPE, *or* SUN-FLOWER. V. *Helianthus*; Fleur du-Soleil, Tournesol.

HELLEBORE the BLACK. V. *Helleborus*; Hellébore noir.

HELLEBORE the BASTARD. Voy. *Serapias*; Hellébore bâtard, Helléborine.

HELLEBORE the WHITE. V. *Veratrum*; Hellébore blanc.

HELMET-FLOWER. V. *Scutellaria*; la Toque.

HEMLOCK. V. *Cicuta*; Ciguë.

HEMLOCK the BASTARD. Voyez *Ligusticum Peloponnosiacum*; Ciguë bâtarde *ou* aquatique.

HEMLOCK the WATER. V. *Phyllandrium aquaticum*; Ciguë aquatique.

HEMP. Voyez *Cannabis*; Chanvre mâle et femelle.

HEMP AGRIMONY. V. *Eupatorium*; Chanvre d'Aigremoine.

HEMP the BASTARD. Voyez

Datisca; Chanvre bâtard.

HEMP the WATER. Voy. *Bidens*; Chanvre aquatique.

HENBANE. Voyez *Hyoscyamus*; Jusquiame; Hanebane, Potelée.

HENBANE the YELLOW. V. *Nicotiana latissima*; Tabac, *ou* Jusquiame jaune.

HERB BENNET. V. *Geum*; Herbe de Saint-Benoît, Galiot, *ou* Récise.

HERB CHRISTOPHER. V. *Actæa*; Herbe de Saint-Christophe.

HERB GERARD. V. *Angelica*; Angélique.

HERB of GRACE. V. *Ruta*; Rhue.

HERB PARIS. V. *Paris*; Herbe-à-Pâris.

HERB ROBERT. Voyez *Geranium Robertianum*; Herbe-à-Robert.

HERB TREFOIL. Voy. *Trifolium*; Treffle.

HERB TRINITY. V. *Viola*; Herbe de la Trinité, Pensée.

HERB TRUE-LOVE. Voyez *Pâris*; Raisin-de-Renard, Véritable-Amour, Herbe-à-Pâris.

HERB TWO-PENCE. V. *Lysimachia Nummularia*; l'Herbe aux-Ecus, la Nummulaire.

HERB WILLOW. Voy. *Epilopium*; l'Herbe de Saint-Antoine, Lierre herbacé.

HERCULES's-ALL-HEAL. V. *Heracleum* et *Pastinaca*; la Berce *ou* fausse Branc-Ursine, Panais *ou* Pastenade.

HERMODACTYL. Voyez *Hermodactylus*; Hermodacte.

HIGHTAPER. V. *Verbascum Tapsus*; Bouillon-Blanc, Molène.

HILL. Montagne, Colline.

HOG's-FENNEL. V. *Pencedanum*; Fenouil-de-Porc, *ou* Queue-de-Pourceau.

HOG PLUM. Voy. *Spondias*; Prune noire d'Amérique, Monbin.

HOG WEED. Voyez *Boërrhaavia*; Herbe-à-Cochon, la Boërrhaave.

HOLLOW-ROOT. Voyez *Fumaria*; Fumeterre *ou* Fiel de Terre.

HOLLY HOCK. V. *Alcea*; Mauve Tremiere, Alcée.

HOLLY-TREE. V. *Ilex Aqui-folium*; le Houx.

HOLLY the KNEE; Voyez *Ruscus*; Houx-Frélon, Buis piquant, petit Houx.

HOLLY the SEA. Voy. *Eryngium*; Houx-Maritime, Panicaud-Marin, Chardon-Roland.

HOLM OAK. Voyez *Quercus Ilex*; l'Yeuse, *ou* Chêne-verd.

HOLY ROSE. V. *Cistus*; Ciste.

HOLY THISTLE. V. *Cnicus*; Chardon béni.

HONE-WORT. Voyez *Sium*; le Chervi.

Honesty. V. *Lunaria*; Bulbonac, *ou* Grande-Lunaire.

Honey Suckle. V. *Periclymenum*; Chevrefeuil.

Honey Suckle the French. V. *Hedysarum*; Chevrefeuil de France, Sainfoin d'Espagne.

Honey Suckle the Trumpet. V. *Periclymenum semper virens*; Chèvrefeuil toujours vert.

Honey Suckle the Upright, V. *Lonicera*; Chevrefeuil.

Honey-Flower. V. *Melianthus*; Mélianthe.

Honey-Wort. V. *Cerinthe*; le Mélinet.

Hop Hornbeam. V. *Carpinus Ostrya*; le Charme à fruit de Houblon, *ou* Bois dur du Canada.

Hop the Wild. V. *Ptelea*; Treffle en arbrisseau, Orme à trois feuilles.

Hops. V. *Lupulus*; Houblon.

Horehound. V. *Marrubium*; Marrube.

Horehound the Black. Voyez *Ballota*; Marrube noïr.

Horehound the Base. V. *Stachys*; Marrube bas, Stachys, *ou* Epi fleuri.

Horehound the Bastard. Voy. *Sideritis*; Marrube bâtard, *ou* Crapaudine.

Horehound the Water. Voy. *Lycopus*; Marrube aquatique.

Horisontal Shelter; Abri horisontal.

Hornbeam. Voyez *Carpinus*; le Charme.

Horned Poppy. V. *Chelidonium glaucum*; Pavot cornu à fleurs jaunes.

Horns and Hedgehog. V. *Medicago*; Luserne.

Horse Chestnut. / Horse Chestnut the Scarlet. } V. *Æsculus Hippocastanum*, *Æsculus Pavia*; Marronier d'Inde, et le Pavia, Châtaigne de Cheval.

Horse-Mint. Voyez *Mentha*; Menthe.

Horse-Radish. V. *Cochlearia Armoracia*; grand Raifort sauvage, *ou* le Cran.

Horse-Tail. Voyez. *Equisetum*; Queue-de-Cheval, Presle.

Hose-in-Hose. V. *Primula farinosa*; Primevere de jardin.

Hoseshoe-Vetch. V. *Hippocrepis*; Fer-de-Cheval.

Hot-Bed. Couche chaude.

Hound's-Tongue. V. *Cynoglossum*; Langue-de-Chien, Cynoglosse.

Housleek. V. *Sedum* et *Sempervivum*; Joubarbe.

Humble

J.

JEWS MALLOW. Voyez *Corchorus*; Mauve de Juif.

IMMORTAL EAGLE FLOWER. Voy. *Impatiens*.

IMMORTAL FLOWER. Voyez *Gnaphalium*; Immortelle.

INARCHING. Greffe en arc.

INDIAN ARROW-ROOT. Voy. *Maranta*; Racine à fleche des Indes.

INDIAN CRESS. Voyez *Tropæolum*. Capucine, Cresson d'Inde.

INDIAN CORN. Voyez *Zea*; Bled d'Inde.

INDIAN FIG. V. *Opuntia*; Figue d'Inde.

INDIAN GOD-TREE. Voy. *Ficus Indica*; Figuier des Indes.

INDIAN REED. V. *Canna*; Balisier, *ou* Canne d'Inde.

INDIGO. Voyez *Indigo fera*; Indigo.

INOCULATING. Greffe en écusson.

JOB'S TEARS. Voy. *Coix Lacryma Job*; Larme-de-Job.

JOHN'S BREAD. Voyez *Ceratonia*; le Carouge *ou* Caroubier.

JOHN'S WORT. V. *Hypericum*; le Millepertuis.

JON'S-SWEET. V. *Dianthus*; Œillet.

JONQUIL. V. *Narcissus Jonquilla*; Jonquille.

IRON-WOOD. Voyez *Sideroxylum*; Bois-de-Fer, Arbre laiteux des Antilles, Thé de Boërrhaave.

IRON-WORT. Voy. *Sideritis*; Crapaudine.

IUCCA. Voyez *Yucca*; Yucca des Indes, Aiguille-d'Adam.

JUDAS-TREE. V. *Cereis*; Arbre de Judée, *ou* le Gainier.

JUJUBE. V. *Ziziphus*; Jujubier *ou* Gingeole.

JULIANS. V. *Hesperis*; Julienne.

JUNIPER. V. *Juniperus*; Genèvrier.

JUPITER'S BEARD. Voy. *Anthyllis Barba Jovis*; Barbe-de-Jupiter.

IVY-TREE. V. *Hedera*; le Lierre.

IVY the GROUND. Voy. *Glechoma*; Lierre rempant.

K.

KATKIN. Chaton *ou* filet.

KIDNEY-BEAN. Voy. *Phaseolus*; Haricot.

KIDNEY-WORT. V. *Geum* et *Cotyledon*; Herbe grasse, Cotylédon.

KING'S SPEAR. V. *Asphodelus*; Asphodele, Lance-de-Roi.

KITCHEN-GARDEN. Jardin potager.

KNAPWEED. V. *Centaurea*; grande Centaurée, Ambrette.

KNEE-HOLLY. } V. *Ruscus aculeatus*; Houx-Frélon, Buis piquant.
KNEE-HOLM. }

KNIGHT's-CROSS. V. *Lychnis*.

KNOT-BERRIES. V. *Rubus*; Ronce.

KNOT-GRASS. V. *Polygonum Aviculare*; la Renouée, *ou* Trainasse.

KNOT-GRASS the MOUNTAIN. V. *Illecebrum*; l'Herbe aux panaris.

L.

LABURNUM. Voy. *Cytisus Laburnum*; Cytise, Ebénier des Alpes, Faux Ebénier.

LABYRINTH. Labyrinthe.

LADIES BEDSTRAW. V. *Galium*; Caille-Lait, *ou* petit Muguet.

LADIES BOWER. Voyez *Clematis*; Clématite, l'Herbe-aux-Gueux.

LADIES COMB. Voyez *Scandix*; Peigne-de-Vénus, Cerfeuil, Chervi.

LADIES MANTLE. V. *Alchemilla*; Pied-de-Lion, Mantelet-de-Dame.

LADIES SEAL. V. *Tamus*; Sceau-de-Notre-Dame, Racine Vierge.

LADIES SLIPPER. V. *Cypripedium*; Sabot-de-la-Vierge.

LADIES SMOCK. Voy. *Cardamine*; Cresson Cardamine.

LADIES TRACES. Voyez *Orchis*.

LADDER to HEAVEN. Voy. *Convallaria*; Lis des Vallées, Muguet.

LAMB's LETTUCE. V. *Valeriana locusta*; Blanchette, la Mâche, Poule-grasse, Salade de Chanoine, *ou* Doucette.

LAND. Terre.

LARCH-TREE. Voyez *Larix*; la Meleze.

LARK SPUR. Voyez *Delphinium*; Pied-d'Alouette, Herbe-aux-Poux, *ou* la Staphisaigre.

LASEWORT. Voy. *Laserpitium*; le Laser.

LAVENDER. Voy. *Lavendula*; Lavande.

LAVENDER-COTTON. Voy. *Santolina*; Aurône femelle, Garde-Robe, Santoline.

LAVENDER the FRENCH. V. *Stæchas*; Lavande de France, Cassidony *ou* Stæchas.

LAVENDER the SEA. V. *Limonium*; Lavande maritime.

LAUREL. } V. *Padus*; Laurier de Portugal.
LAUREL the PORTUGAL. }

LAUREL of ALEXANDRIA. Voyez *Ruscus*; Laurier Alexandrin.

LAUREL the DWARF, *or* SPURGE. Voyez *Daphne*; Laurier d'É-

purge, Auréole, Garou, Bois-Gentil.

Laurel the Sea-Side. V. *Phyllanthus*; Laurier du bord de la mer.

Laurus Thymus. Voy. *Viburnum Thymus*, Laurier-Thim à feuilles velues.

Lawn. Plaine.

Layers. Marcottes, maniere de les faire.

Leadwort. V. *Plumbago*; la Dentelaire, l'Herbe au cancer, *ou* Maleherbe.

Leaves. Feuilles.

Leeks. Voyez *Porrum*; Poireau *ou* Porreau.

Legume.

Lemom-Tree. V. *Limon*; Limonier, espece de Citronier.

Lemon the Water. V. *Passiflora Lauri-folia*; Pomme de Lianne.

Lentil. Voyez *Ervum Lens*; Lentille.

Leopards-Bane. Voyez *Doronicum*; Pet-de-Leopard, Doronic.

Lettuce. Voyez *Lactuca*; Laitue.

Lettuce the Lamb's. V. *Valeriana locusta*; Laitue-d'Agneau, *ou* Doucette.

Lettuce the Wild. Voyez *Prenanthes*; Laitue sauvage.

Level. Niveau.

Levity. Légéreté.

Life Everlasting. V. *Gnaphalium*; Immortelle.

Light. Léger.

Lily. V. *Lilium*; Lis.

Lily Asphodel. Voy. *Hemerocallis* et *Crinum*; Lis Asphodele.

Lily Daffodil. V. *Paneratium* et *Amaryllis*; Lis Narcisse, *ou* Lis Asphodele, Amaryllis.

Lily the Belladona. V. *Amaryllis*, Belladonne, *ou* Lis rouge du Mexique.

Lily the Day. }
Lily Saint-Bruno's. } Voyez *Hemerocallis Liliastrum*; l'Hémérocale, Lis de Saint-Bruno.

Lily the Guernsey. V. *Amaryllis Sarniensis*; Lis de Grenesey, *ou* la Grenesienne.

Lily Hyacinth. V. *Scilla Lilio-Hyacinthus*; Squille *ou* Lis-Jacinthe commun, à fleur bleue.

Lily the Valley. Voy. *Convallaria*; Lis des Vallées.

Lily the Mexican. }
Lily of Japan. } Voyez *Amaryllis Regina*; Lis mexicain.

Lily the Persian. Voy. *Fritillaria Persica*; Fritillaire, *ou* Lis de Perse.

Lily the Superb. Voy. *Gloriosa superba*; Lis superbe.

Lily

LILY the WATER. V. *Nymphæa* ; Nenufar *ou* Lis d'eau.

LIME TREE. Voy. *Tilia* ; Tilleul *ou* Tillau.

LIME the SOUR. Voyez *Limon spinosum* ; Limonier à fruit aigre.

LION'S - LEAF. Voyez *Leontice* ; Pied-de-Lion.

LION'S-FOOT. Voyez *Catananche* ; Pied-de-Lion de Candie.

LION'S-TAIL. V. *Leonurus* ; Queue-de-Lion.

LIQUIDAMBER. Arbre de Storax.

LIQUORICE. Voy. *Glycirrhiza* ; Réglisse.

LIQUORICE-VETCH. Voy. *Orobus* ; Orobe.

LIQUORICE the WILD. Voyez *Astragalus* ; Réglisse sauvage, *ou* Astragale.

LIVE-EVER. Voy. *Anacampseros* et *Semper-Vivum* ; Joubarbe.

LIVE IN IDLENESS. Voyez *Viola* ; Violette.

LIVERWORT. Voy. *Hepatica* et *Lichen* ; Hépatique *ou* l'Herbe-au-Foie.

LIZARD'S TAIL. Voyez *Saururus* ; Queue-de-Lézard.

LOAM. Terre grasse.

LOCKER GOULANS. V. *Trollius* ; Renoncule globulaire.

LOCUST, *or* SAINT-JOHN'S BREAD. Voy. *Ceratonia* ; Carouge *ou* Caroubier.

LOCUSL the BASTARD. Voy. *Hymenæa* ; Courbaril, faux Caroubier.

LOCUST of VIRGINIA. V. *Gleditsia* et *Robinia Pseudo-Acacia* ; Carouge à miel, *ou* Acacia à trois épines.

LOGWOOD. V. *Hematoxylum* ; Bois de Campêche.

LONDON PRIDE. Voyez *Saxifraga punctata* ; Saxifrage *ou* Géum ponctué, nommé *Orgueil-de-Londres* ou *le Point si joli*.

LOOKING-GLASS VENUS'S. Voyez *Campanula Speculum* ; Campanule *ou* Miroir-de-Vénus.

LOOSE STRIFE Voy. *Lysimachia* ; Corneille.

LOOSE STRIFE the PODDED. Voy. *Epilopium* ; Lierre herbacé.

LOOSE STRIFE the SPIKED. Voyez *Lythrum*, *Salicaria* ; Corneille pourpre, *ou* Salicaire.

LOPPING. Elaguage.

LOTE TREE. Voyez *Celtis* ; Micocoulier.

LOTE the BASTARD. Voy. *Diospyrus* ; Dattes des Indes, Plaqueminier *ou* Gayac du Japon, Pishamin *ou* Persimon, Prune de Pitchumon.

LOVE-APPLE. Voy. *Lycopersicum* et *Solanum* ; Pomme-d'Amour.

LOVE-IN-A MIST. Voy. *Passiflora fœtida* ; Amour dans un brouil-

lard, *ou* Grenadille fétide.

Love-Lies-a-bleeding. V. *Amaranthus Sanguineus.*

Loveage. V. *Ligusticum*; Liveche.

Lousewort. Voyez *Delphinium*; Pied-d'Alouette, *ou* l'Herbe-aux-Poux.

Lucern. V. *Medica*; la Luserne.

Lungwort. V. *Pulmonaria*; Pulmonaire.

Lungwort Cows. V. *Verbascum Tapsus*; Bouillon-Blanc, Pulmonaire de vache, *ou* Molène.

Lupine. Voyez. *Lupinus*; Lupin, Pois-Lupin.

Lustwort. Voy. *Drosera*; Rosée du Soleil, Rossolis.

M.

Maccaw-Tree. V. *Palma*; Palmier.

Mad Apple. Voyez *Melongena*; Mayenne, Mélongene, Aubergine.

Madder. V. *Rubia*; Garance.

Madder Petty. Voyez *Asperula*; Petite Garance.

Macwort. V. *Alyssum*; l'Herbe à la rage, Cameline, Alisson.

Mahogany. V. *Cedrus*; Cedre de Mahogani.

Maïden Haïr. V. *Adianthum*; Capillaire *ou* Cheveux-de-Vénus.

Maïden Haïr the Black. Voyez *Filicula* et *Acrosticum*, *Asplenium Adianthum*; espece de Capillaire *ou* Fougeres, dont le feuillage est en forme de cheveux.

Maïden Haïr the English. Voy. *Trichomanes*; Idem. Capillaire politric.

Maïden Haïr the White. Voyez *Ruta Muraria*; Rhue-de-Muraille, *ou* Cheveux-Blancs-des-Dames, *ou* Sauve Vie.

Malabar Nut. Voyez *Justicia*; Noyer de Malabar.

Male Balsam Apple. V. *Momordica*; Pomme de Merveille.

Mallow. V. *Malva*; Mauve.

Mallow the Jews. V. *Corchorus*; Mauve de Juif.

Mallow the Indian. V. *Urena* et *Sida*; Mauve des Indes.

Mallow the Marsh. V. *Althæa*; Guimauve.

Mallow the Rose. Voy. *Alcea*; Alcée, Mauve-Tremiere, Mauve-Rose.

Mallow the Syrian. Voyez *Hibiscus*; Mauve de Syrie.

Mallow the Tree. V. *Lavatera*; Mauve en arbre.

Mallow the Venitian. V. *Hibiscus Trionum*; Mauve de Venise.

MALLOW the YELLOW. V. *Abutilon* ou *Seda*; fausse Guimauve.

MALT DUST. Racines *ou* germes de Dreche, grains moulus pour faire de la Bierre; espece d'engrais regardé comme très-propre à fertiliser un sol stérile, et contenant une chaleur naurelle qui occasionne une fermentation convenable dans le terres, sur lesquelles on le répand; ce que ceux qui habitent les pays où l'on fait la Dreche ont expérimenté.

Quelques personnes pensent que rien n'adoucit plus la terre que cette espece d'engrais, quand le sol est une glaise aigre et rude, soit pour avoir été trop longtems sans être cultivé et exposé à l'air, soit parce que l'eau y auroit trop séjourné.

MAMMEE. Voyez *Mammea*.

MAMMEE SAPOTA. V. *Sapota*; Sapotille de Mammée, Sapotier *ou* Sapotillier.

MANCHINEEL-TREE. Voy. *Hippomane*; Mancenillier.

MANDRAKE. V. *Mandragora*; Mandragore.

MANGOSTEEN. Voy. *Garcinia*; le Mangoustan.

MANGROVE-TREE. V. *Hibiscus*.

MANGRONE GRAPE. V. *Coccolobus*; Raisinier du bord de la mer.

MANTLE LADIES. V. *Alchemilla*; Mantelet-de-Dame, Pied-de-Lion.

MANURE. Engrais, Marne, etc.

MAPLE-TREE. V. *Acer*; Erable.

MARACOCK. V. *Passiflora Murucuïa*.

MARIGOLD. V. *Calendula*; Souci.

MARIGOLD the AFRICAN. V. *Tagetes*; Œillet d'Inde.

MARIGOLD the CORN. V. *Chrysanthemum*; Souci des Bleds, *ou* Marguerite dorée.

MARIGOLD the FIG. V. *Mesambrianthenum*.

MARIGOLD the FRENCH. V. *Tagetes patula*; petit Œillet d'Inde, nommé *Souci François*.

MARIGOLD the MARSH. V. *Caltha*; Souci de marais.

MARJORAM.
MARJORAM the POT.
MARJORAM the WILD.
MARJORAM the WINTER. } V. *Origanum*; Origan.

MARLE. MARNE, engrais.

MARSH ELDER. Voy. *Viburnum*; Viorne *ou* Sureau de marais.

MARSH MALLOW. V. *Althæa*; Guimauve.

MARSH TREFOIL. V. *Mentanthes*; Treffle d'eau, l'Herbe des marais.

MARTAGON. V. *Lilium Pomponium*; Lis Martagon.

MARVEL of PERU. V. *Mirabilis*; Merveille du Pérou, Belle-de-Nuit.

MARUM, *or* MASTICH. V. *Satureja*; Sarriette, Maron, Mastic.

MASTER WORT. V. *Imperatoria* et *Astrantia*; Impératoire, Sanicle de montagne.

MASTICH. V. *Satureja*; Sarriette.

MASTICH-TREE. V. *Pistacia Lentiscus*; Lentisque, arbre à mastic.

MASTICH-TREE of JAMAÏCA. V. *Cornus*; Cornouiller de la Jamaïque.

MASTICH the INDIAN. V. *Schinus*; Mastic des Indes, Molle, *ou* Poirier du Pérou.

MATFELON, *or* KNAPWEED. V. *Centaurea*; grande Centaurée, Ambrette.

MAUDLIN. Voy. *Achillea Alpina*; Millefeuille des Alpes, *ou* Matricaire blanche.

MAY BUSH. V. *Mespilus*.

MAY LILY. V. *Convallaria*; Muguet.

MAY WEED. V. *Anthemis arvensis*; Camomille, *ou* l'Herbe de Mai.

MEADOW. Prairie.

MEADOW RUE. V. *Thalictrum*; Rhue des-Prés, le Thalictron.

MEADOW SAFFRON. V. *Colchicum*; Colchique, Safran-des-Prés.

MEADOW-SWEET. V. *Spiræa tomentosa*; Spiræa, *ou* Reine-des-Prés de Virginie, à feuilles velues en-dessous.

MEADOW TREFOIL. V. *Trifolium repens*, et *Trifolium agrarium*; Treffle de prairie.

MEALLY-TREE. V. *Viburnum Lantana*; Viorne d'Italie *ou* Coudre Mancienne.

MEDICK. V. *Medica*; Luserne.

MEDICK VETCLING. V. *Onobrychis*; Chevrefeuil de France, Sainfoin d'Espagne, Treffle.

MEDICK the BASTARD. V. *Medicago*; Luserne bâtarde.

MEDLAR. V. *Mespilus*; Nefflier.

MELANCHOLY THISTLE. V. *Cirsium* ou *Carduus Cirsium*, Chardon mou et doux d'Angleterre.

MELILOT. V. *Trifolium*, *Melilotus officinalis*; Melilot.

MELON the MUSK. V. *Melo*; Melon.

MELON the WATER. V. *Anguria*; Melon d'eau.

MELON THISTLE. V. *Cactus Melocactus*; Melon épineux.

MERCURY. V. *Mercurialis*; Mercuriale.

MERCURY the ENGLISH. V. *Chenopodium*, *Bonus-Henricus*; Arroche à feuilles triangulaires, nommée *Mercure Anglois*, *Tout-Bon*, ou *Bon-Henri*.

MERCURY the FRENCH. Voyez *Mercurialis*

Mercurialis annua; Mercuriale de France.

MEU, *or* SPIGNEL. V. *Athamanta Meum*; Méum des boutiques, *ou* Spignel.

MEZEREON. V. *Daphne*; l'Aureole, Garou, Bois-Gentil.

MICROSCOPE. Microscope.

MILDEW. Nielle, maladie des arbres.

MILFOIL. Voyez *Achillea*; Millefeuille.

MILK-VETCH. V. *Astragalus*; Astragale, Réglisse sauvage.

MILK-VETCH the BASTARD. Voy. *Phaca*; Astragale bâtard.

MILKWORT. Voyez *Polygala* et *Glaux*; Mouron maritime, Herbe à lait.

MILKWORT, *or* WARTWORT. V. *Euphorbia*; Euphorbe, Herbe à lait.

MILLET. V. *Milium*; Millet.

MILTWASTE. V. *Asplenium*; le Cétérach, Capillaire commun.

MINT. Voy. *Mentha*; Menthe.

MINT the CATI. V. *Nepeta*, Herbe-aux-Chats.

MISLETO. V. *Viscum*; le Gui.

MITRIDATE MUSTARD. Voyez *Thlaspi* et *Iberis*; Thlaspi *ou* Moutarde bâtarde.

MOCK ORANGE. V. *Philadelphus*; Séringa.

MOCK PRIVET. V. *Phillyrea*.

MONEYWORT. V. *Lysimachia Nummularia*; la Nummulaire.

MONCK SHOOD. Voyez *Aconitum*; Aconite.

MONCS RUBARB. V. *Rumex Alpinum*; Patience des Alpes.

MOON SEED. Voy. *Menispermum*; Menisperme, *ou* semence en forme de croissant.

MOON WORT. Voy. *Lunaria*; Lunaire.

MOON TREFOIL. V. *Medica*; Tresfle en forme de lance.

MOSS. Voyez *Muscus*; Mousse.

MOTH-MULLEIN. V. *Verbascum*; Bouillon-Blanc, Molène.

MOTHERWORT. Voy. *Cardiaca*; et *Matricaria*; la Matricaire.

MOTHER of THYME. V. *Thymus*; Thim.

MOULD. Terre meuble.

MOUNTAIN HEATH. V. *Saxifraga oppositi-folia*; Saxifrage *ou* Bruyere de montagne.

MOUSE-EAR. Voyez *Hieracium*; Oreille-de-Souris.

MOUSE-TAIL. V. *Myosurus* Queue-de-Souris.

MUGWORT. Voyez *Artemisia*; Armoise.

MULBERRY-TREE. Voyez *Morus*; Murier.

MULBERRY BLIGHT. V. *Blitum*; Blet *ou* Bet, Epinard-Fraise.

Mullein. / Mullein the Moth. } V. *Verbascum*; la Molène.

Mummy. Momie, *ou* cire verte propre à greffer.

Mushroom. Mousserons, Champignons, etc.

Musk Hyacinth. V. *Muscari*; Musc *ou* grappe de Jacinthe.

Musk-Seed. V. *Hibiscus Abelmoschus*; le Musc, l'Ambrette *ou* Alcée d'Egypte.

Mustard. Voyez *Sinapis*; Moutarde.

Mustard the China. V. *Sinapis* et *Brassica*; Moutarde de la Chine.

Mustard the Hedge. V. *Erysimum*; Moutarde de haie, Vélar, Tortelle.

Mustard the Mithridate. Voy. *Thlaspi*; Moutarde bâtarde.

Mustard the Tower. V. *Turritis*; Moutarde cylindrique, *ou* la Tourette.

Mustard the Treacle. Voyez *Thlaspi* et *Lepidium*; fausse Moutarde, *ou* Moutarde de Thériaque.

Myrrh. V. *Myrris*, ou *Chærophillum*, *Scandix*, *Sison*; Myrrhe *ou* Cerfeuil.

Myrtle. V. *Myrtus*; Myrte.

Myrtle the Dutch. / Myrtle the Candleberry. } Voyez *Myrica*; Myrte à chandelle, Myrte Hollandois, Piment Royal, Gale.

N.

Nasberry-Tree. V. *Chrysophyllum*; l'arbre qui produit la Pomme étoilée.

Nature. Nature.

Nanelwort the bastard. Voy. *Crassula*; Plantes grasses.

Navelwort Venus's. Voyez *Cynoglossum Lini-folium*; Cynoglosse, nommée *Nombril-de-Vénus*.

Navelwort the Water. Voyez *Hydrocotyle*; l'Ecuelle-d'Eau.

Navew. V. *Rapa*; Navet.

Nectarine. Brugnon.

Negro-Oil. Voyez *Palma*; Palmier.

Nep. Voyez *Nepeta*; Herbe-aux-Chats.

Nerves. Nervures. *Voy.* Nerf.

Nettle. Voy. *Urtica*; Ortie.

Nettle the Dead. V. *Lamium*; la plus grande Ortie morte.

Nettle the Hedge. V. *Galeopsis*; Ortie morte et puante.

Nettle the Shrubby Hedge. V. *Prasium*; Ortie de haie en arbrisseau.

Nettle-Tree. V. *Celtis*; Micocoulier.

Nightshade. Voy. *Solanum*; Morelle.

Nightshade the Climbing. V. *Basella*; Morelle grimpante de Malabar.

Nightshade the Deadly. Voy. *Atropa*; Morelle mortelle, *ou* Poison.

Nightshade the Enchanters. Voyez *Circea*; l'Herbe-aux-Magiciennes.

Nightshade the American. V. *Piercea*; Solanoïde, Morelle d'Amérique.

Nipplewort. Voy. *Lapsana*; Chicorée.

Nitre. Nitre.

None-so-Pretty. Voy. *Saxifraga punctata*; Saxifrage ponctuée, *ou* le Point-si-joli.

None-Such, *or* Flower of Bristol. Voyez *Lychnis*.

Northern Aspect. Aspect du Nord.

Nose-Bleed. V. *Achillea*; Millefeuille.

Nursery. Pépiniere.

Nut the Hazel. Voyez *Corylus*; Noisettier.

Nut the Bladder. V. *Staphylæa*; faux Pistachier.

Nut the Cocoa. V. *Cocos*; Coco; Palmier.

Nut the Earth. Voyez *Arachis*; Noix de terre, Salse-Pareille de Terreneuve, Pistachier de terre.

Nut the Peas. Voyez *Lathyrus tuberosus*, la Gesse tubéreuse, *ou* le Magjon.

Nut the Paysic. Voy. *Jatropha*; Cassave, Noix médicinale d'Amérique.

Nut the Pig. V. *Bunium*; Noix de terrre *ou* de cochon.

Nut the Malabar. V. *Justicia*; Noyer de Malabar.

Nut the Walnut. Voy. *Juglans*; Noyer.

O.

Oak. V. *Quercus*; le Chêne.

Oak the Ever-green. / Oak the Holm. } V. *Quercus semper vivens*, et *Ilex* ou *Gramuntia*; Chêne vert.

Oak of Jerusalem. Voyez *Chenopodium Botrys*; Chêne de Jérusalem, Botrys *ou* Piment.

Oats. V. *Avena*; Avoine.

Oily-Grain. Voyez, *Sesamum*; Graine huileuse, Jugeoline, Sésame.

Oily-Palm. Voy. *Palma oleosa*; Palmier.

OLEANDER. Voy. *Nerium*; Laurier-Rose.

OLIVE-TREE. V. *Olca*; Olivier.

OLIVE the WILD. Voy. *Eleagnus*; Olivier sauvage *ou* de Bohême.

OLIVE the WILD BARBADOES. V. *Bontia*; Olivier sauvage des Barbades.

OLIVE the SPURGE. V. *Daphne*; Laurier d'Epurge, Aureole.

ONE BERRY. Voyez *Paris*; Raisin-de-Renard.

ONE BLADE. Voy. *Smilax*; Salse-Pareille.

ONION. V. *Cepa*; Oignon.

ONION the SEA. Voy. *Scilla*; Oignon de mer, Scille *ou* Squille.

ORACH. Voy. *Atriplex* et *Chenopodium*; Arroche.

ORANGE-TREE. Voy. *Aurantium*; Oranger.

ORANGE-MINT. Voyez *Mentha rubra*.

ORANGE the MOCK. V. *Philadelphus*; Seringa.

ORCHARD. Verger.

ORIGANY. V. *Origanum*; Origan.

ORPINE. Voy. *Sedum*; Sédum *ou* Orpin.

ORPINE the TRUE. V. *Telephium*; Orpin, Herbe-aux-Crapauds.

ORPINE the BASTARD. Voy. *Andrachne*; Orpin bâtard.

OSIER. Voy. *Salix*; Osier.

OSMUND-ROYAL. Voy. *Osmunda*; l'Osmonde-Royale.

OX-EYE. Voy. *Buphtalmum*; Œil-de-Bœuf.

OX-EYE DAISY. V. *Chrysanthemum*; Marguerite en Œil-de-Bœuf.

OXSLIP. Voyez *Primula*; Primevere.

P.

PAIGLES *or* COUSLIP. V. *Primula*; Primevere.

PALM-TREE. } V. *Palma Prunifera*; Palmier nain.
PALMETTO. }

PANIC. Voyez *Panicum Italicum*; le Panis.

PANICLE. Panicule.

PANSIES. V. *Viola Tri-color*; Violette à trois couleurs, *ou* Pensée.

PAPAW. V. *Carica*; Papaie.

PAPPOSE PLANTS. Plantes succulentes.

PARADISE APPLE. Voy. *Malus Pumila*; Pommier du Paradis.

PARASITICAL PLANTS. Plantes parasites.

PARK LEAVES. V. *Hypericum Androsæmum*; grand Millepertuis en arbrisseau, *ou* la Toute-Saine.

PARSLEY. V. *Apium*; Persil.

PARSLEY

PARSLEY the BASTARD. V. *Caucalis*; Persil bâtard.

PARSLEY the FOOL'S. V. *Æthusa*; petite Ciguë.

PARSLEY the MOUNTAIN. Voyez *Athamanta*; Persil de montagne, *ou* le Méum des boutiques.

PARSLEY the WILD MILKY. Voy. *Selinum*; Persil laiteux, *ou* Persil de Marais.

PARSLEY the MACEDONIAN. Voy. *Bubon*; Persil de Macédoine, *ou* Férule.

PARSNEP. V. *Pastinaca*; Panais.

PARSNEP the COWS. Voy. *Sphondylium* ou *Heracleum*; Persil-de-Vache.

PARSNEP the PRICKLY-HEADED. Voyez *Echinophora*; Panais épineux.

PARSNEP the WATER. V. *Sium*; Chervi, Panais aquatique.

PASQUE FLOWER. Voy. *Pulsatilla*; Pulsatille, Fleur-de-Pâques, l'Herbe-au-Vent, *ou* Coquelourde.

PASSION FLOWER. V. *Passi-flora*; Fleur-de-la-Passion.

PASTURE. Pâture, *ou* pâturage.

PATIENCE. V. *Rumex*; Patience; Oseille.

PEA. V. *Pisum*; Pois.

PEACH. V. *Persica*; Pêcher.

PEACH the WOLF'S. Voyez *Lycopersicon*.

PEAR-TREE. V. *Pyrus*; Poirier.

PEAS EARTH NUT. } V. *Lathyrus latifolius*; Gesse à larges feuilles.
PEAS EVERLASTING. }

PEAS the HEART. Voy. *Cardiospermum*; Pois-de-Merveille.

PEAS the PIGEON. Voyez *Cytisus Caïan*; Citise-Cajan, Pois-de-Pigeon.

PEAS the WINGED. V. *Lotus tetragonolobus*; Lotier rouge *ou* Pois aîlé.

PEDICLE. Pédicule *ou* Pédoncule.

PELLITORY of the WALL. V. *Parietaria*; Pariétaire.

PELLITORY of SPAÏN. V. *Anthemis Pyrethrum*; Camomille, *ou* Pariétaire d'Espagne.

PELLITORY the DOUBLE. V. *Achillea*; Millefeuille.

PENGUIN. Voy. *Karatas*; Ananas sauvage.

PENNY ROT. V. *Cotyledon*; Nombril-de-Vénus.

PENNYROYAL. V. *Pulegium cervinum*; Pouillot à feuilles étroites.

PENNY WORT the MARSH. Voy. *Hydescotyle*.

PEONY. Voyez *Peonia*; Pivoine *ou* Pionne.

PEPPER the JAMAÏCA. V. *Caryophyllus Pimento*; Poivrier de la Jamaïque, *ou* Piment.

PEPPER the POOR MAN's. V. *Lepidium*; Poivrée, *ou* Poivre-à-Pauvre-Homme.

PEPPER the INDAN. V. *Capsicum*; Poivre d'Inde *ou* de Guinée.

PEPPER the WALL. Voyez *Sedum acre*; petit Sédon à fleurs jaunes, *ou* Poivre de muraille, la Vermiculaire brûlante.

PEPPER the WATER. V. *Persicaria*, ou *Polygonum Lapathi-folium*; Poivre d'eau.

PEPPER-MINT. V. *Mentha Piperita*; Menthe Poivre.

PEPPER-WORT. V. *Lepidium*; Poivrée, Passerage *ou* Cresson.

PERENNIAL PLANTS. Plantes vivaces.

PERIWINKLE. Voyez *Vinca*; Pervenche.

PESTILENCE-WORT. V. *Petasites*, ou *Tussilago*; Pétasite, Herbe-aux-Teigneux.

PETER's-WORT. Voy. *Ascyrum* et *Hypericum*; Herbe-de-Saint-Pierre.

PETTY-WHIN. Voyez *Ulex*; petit Houx; *Ononis spinosa*, Anonis épineux.

PHEASANT's-EYE. Voyez *Adonis*; Œil-de-Faisan.

PHEASANT's-EYE PINK. Voyez *Dianthus*; Œillet, Œil de-Faisan.

PHYSIC NUT. V. *Jatropha multifida*; Noix Médicinale françoise d'Amérique, Ricinoïde.

PIGEON PEA. Voy. *Cytisus Caïan*; Cytise Cajan, Pois-de-Pigeon.

PILEWORT. V. *Ranunculus*; Renoncule, Scrofulaire.

PIMENTO, *or* JAMAÏCA PEPPER. V. *Caryophyllus Pimento*; Piment *ou* Poivrier de la Jamaïque.

PIMPERNEL. V. *Anagallis*; Mouron.

PIMPERNEL the WATER. Voy. *Samolus*; Pimprenelle aquatique.

PIMPILLOW. V. *Opuntia Curassavica*; Peloton garni d'épine, *ou* le plus petit Opuntia de Curaçao.

PIMPINEL. Voy. *Pimpinella* et *Sanguisorba*; Pimprenelle.

PINEASTER. Voy. *Pinus sylvestris*; Pin.

PINE-APPLE. V. *Ananas*; Ananas.

PINE the DWARF. Voy. *Teucrium Chamæpitys*; Ivette commune et jaune.

PINE-TREE. V. *Pinus*; Pin.

PINE the WILT. Voyez *Karatas*; Ananas sauvage.

PINK. V. *Dianthus*; Œillet.

PIPE-TREE. Voy. *Syringa*; Lilas.

PIPE the PUDDING. V. *Cassia fistula*; Casse purgative d'Alexandrie, *ou* Casse-des-boutiques.

PIPERIDGE-TREE. Voy. *Berberis*; Epine-Vinette.

Poplar-Tree. Voyez *Populus*; Peuplier.

Popy. V. *Papaver*; Pavot.

Poppy the Horned. V. *Chelidonium glaucum*; Pavot cornu, à fleur jaune.

Poppy the Prickly. V. *Argemone*; Pavot épineux, *ou* Pavot du Mexique.

Poppy the Spatling. V. *Cucubalus lati-folius*; Pavot baveux.

Potato the Spanish. V. *Convolvulus Batatas*; Patates d'Espagne, Liseron à petites racines bulbeuses.

Potatoes. Voyez *Lycopersicon tuberosum*; Pomme-de-Terre.

Prickly Pear. Voyez *Opuntia* et *Cactus*; Poire épineuse, Raquette.

Prick-Madam. Voy. *Sedum minus* ou *album*. Trique-Madame, *ou* petite-Joubarbe.

Prick Timber. V. *Evonymus*; Fusain, Bonnet-de-Prêtre, Bois-de-Chien.

Priest's-Pintle. V. *Arum*; Pied-de-Veau.

Primrose Voyez *Primula*; Primevere.

Primrose the Night. } Voyez *Œnothera*; l'Herbe-aux-Asnes, *ou* Primevere en arbre.
Primrose-Tree. }

Privet. V. *Ligustrum*; Troêne

Privet the Mock. V. *Phillyrea*; Filaria.

Pruning. Elaguage.

Pudding-Grass. Voyez *Pulegium*; Pouillot.

Pudding-Pipe-Tree. V. *Casia*, ou *Osyris*; Casie des Poëtes.

Pumkin V. *Pepo*; Citrouille.

Purging-Nut. V. *Jatropha*; Noix purgative.

Purplewort. V. *Trifolium rubens*; le Treffle rouge.

Purslane. V. *Portulaca*; Pourpier.

Purslane the Sea. V. *Atriplex* et *Chenopodium*; Pourpier de mer, Arroche.

Q.

Quaking Grass. Voyez *Gramen Tremulum maximum*.

Queen's Gilli-Flower. Voyez *Hesperis*; Violier des Dames, Raquette, Julienne, *ou* Alliaire.

Queen of the Meadow. Voyez *Spiræa Ulmaria*; Reine-des-Prés, *ou* Barbe-de-Chevre.

Quick. Voy. *Mespilus*.

Quickbeam. } V. *Sorbus*; Sorbier, Cormier.
Quicken-Tree. }

Quince-Tree.

Quince-Tree. V. *Cydonia* ; Cognassier.

Quincunx. Quinconce.

R.

Radiated Flowers. Fleurs radiées.

Radish. V. *Raphanus* ; le Raifort *ou* Radix.

Radish the Horse. V. *Cochlearia Armoracia* ; Grand Raifort sauvage, *ou* le Cran.

Ragged Robin. Voy. *Lychnis flos-culi* ; Lychnis des prés, la Maglonette, *ou* Robin en lambeaux.

Ragwort. V. *Othonna* ; Herbe-à-Chiffons, espece de Jacobée.

Rain. Pluie.

Rainbow. L'Arc en ciel.

Rampion. V. *Campanula Rapunculus* ; Raiponce.

Rampion With Scabious Heads. Voyez *Jasione* ; Raiponce à tête de Scabieuse.

Ramsons. V. *Allium Ursinum* ; Ail sauvage, à larges feuilles.

Rape. V. *Rapa* ; Rave *ou* Navet.

Rape the Broom. V. *Orobanche* ; Rave sauvage à balai, *ou* l'Orobanche.

Rape the Wild. V. *Sinapis nigra* ; Rave sauvage.

Rasp berry. V. *Rubus* ; la Ronce, *ou* Framboisier.

Rattle-Grass Voy. *Rhinanthus* ; Herbe-aux-Poux, Crête-de-Coq.

Redwood. V. *Ceanothus arborescens* ; Céanothus, nommé *Bois rouge* ou *Bois de sang*.

Reed. Voyez *Arundo* ; Canne *ou* Roseau.

Reed the Indian Flowering. V. *Canna* ; Roseau fleuri des Indes, Balisier, *ou* Canne d'inde.

Rest-Harrow. V. *Ononis* ; Arrête Bœuf, *ou* Bugronde.

Rhubarb. V. *Rheum Rhaponticum* ; Rhubarbe.

Rhubarb the Monk's. V. *Rumex Alpinum* ; Rhubarbe des Moines,

Ribwort. Voy. *Plantago* ; Plantain.

Rice. V. *Orysa* ; Riz.

Ri pening of fruit. Méthode pour se procurer des fruits primeurs.

Robin Wake. Voy. *Arum* ; Pied-de-Veau.

Rocket. Voyez *Eruca* ; la Roquette.

Rocket the Corn. Voy. *Bunias Erucago* ; Masse-à-Bedeau, Roquette des Champs.

Rocket the Garden. V. *Hesperis matronalis* ou *alba*, Julienne *ou* Julianne.

ROCKET the WINTER. V. *Sisymbrium*; Roquette d'hiver.

ROCK-ROSE. V. *Cistus*; Ciste.

ROOTS. Racines.

ROSE-BAY. V. *Nerium*; Laurier-Rose.

ROSE-BAY the MOUNTAIN. Voy. *Kalmia*; Laurier-Rose de montagne.

ROSE-CAMPION. V. *Agrostemma*; Lychnis sauvage.

ROSEMARY. Voy. *Rosmarinus*; Romarin.

ROSE of JERICHO. Voy. *Anastica*; la Rose de Jéricho.

ROSE-ROOT. Voyez *Semper-Vivum*; Joubarbe.

ROSE the CHINA. V. *Hibiscus Sinensis*; Rose de la Chine.

ROSE the GELDER. V. *Viburnum Opulus*; Rose de Gueldre, Obier, Pelotte-de-Neige.

ROSE the ROCK. Voyez *Cistus*; Ciste.

ROSE the SOUTH SEA. V. *Nerium Indicum*; Laurier-Rose, *ou* Rose de la mere Méridionale.

ROSE-TREE. V. *Rosa*; Rosier.

RUE. Voyez *Ruta*; Rhue.

RUE DOG'S. V. *Scrophularia Canina*; Scrophulaire commun, appelé *Rhue-de-Chien*.

RUE the GOAT'S. V. *Galega*; Rhue-de-Chevre, *ou* Galéga.

RUE the MEADOW. V. *Thalictrum*; Rhue des-Prés, le Pigamon, Racine-d'Or, *ou* le Thalictron.

RUE the SYRIAN. Voy. *Peganum*; Rhue-sauvage de Syrie, *ou* l'Armel.

RUE the WALL. V. *Ruta Muraria*; Rhue-de-Muraille.

RUPTURE WORT. Voy. *Herniaria*; l'Herniaire.

RUSH. Voyez *Juncus*; Jonc.

RUSH the FLOWERING. Voy. *Butomus*; Jonc fleuri, *ou* Glayeul aquatique.

RYE. Voyez *Secale*; Seigle.

RYE-GRASS. Voy. *Gramen*; Ivraie, Chiendent, Herbe à Seigle, Raigras.

S.

SAFFRON. Voyez *Crocus*; Safran.

SAFFRON the BASTARD. V. *Carthamus*; Carthame, *ou* Safran bâtard.

SAFFRON the MEADOW. V. *Colchicum*; Colchique *ou* Safran des prés.

SAGE. V. *Salvia*; Sauge.

SAGE of JERUSALEM. V. *Phlomis*; Sauge en arbrisseau, *ou* Sauge de Jerusalem.

SAGE the INDIAN WILD. Voyez *Lantana Camara*; Viorne d'A-

mérique ; à feuilles de Sauge.

SAGE the WOOD. Voyez *Teucrium*; Sauge sauvage, Germandrée en arbrisseau, Ivette, Chamédrys.

SAGE-TREE. Voy. *Phlomis*; Sauge en arbrisseau.

SAINTFOIN. Voy. *Onobrichis*; Sainfoin; *Voy. Hedysarum*.

SALLOW. V. *Salix*; Saule.

SALOMON'S SEAL. Voyez *Convallaria*; Sceau de Salomon, Lis des vallées, Muguet.

SALT. Sel.

SALTWORT. Voyez *Salicornia* et *Salsola*; Salicorne, Soude.

SAMPHIRE. Voy. *Crithmum*; Perce-Pierre, Fenouil-Marin, Bacille, Herbe de Saint-Pierre, Crist-Marine.

SAND. Sable.

SANICLE. Voyez *Saxifraga*; Saxifrage, Sanicle.

SANICLE the BEAR'S EAR. Voyez *Cortusa*; Sanicle d'Oreille-d'Ours, Cortuse.

SAP. Séve.

SAPPADILLA. Voy. *Chrysophyllum*; Arbre qui produit la Pomme étoilée.

SARACENS CONSOUND. Voy. *Solidago*; Verge-d'Or.

SASSAFRAS. Voy. *Laurus Sassafras*; Laurier-Sassafras.

SATIN the WHITE. V. *Lunaria annua*; grande Lunaire, Bulbonac.

SATYRIUM. Voyez *Orchis*; Satyrion.

SAUCE-ALONE. V. *Erysimum Alliaria*; Alliaire, Violette des Dames, à odeur d'Ail.

SAVIN. V. *Juniperus Sabina*; Savinier, *ou* Sabine.

SAVIN the INDIAN. V. *Bauhinia*; Savinier *ou* Sabine des Indes, *ou* la Bauhin.

SAVORY. V. *Satureïa*; Sarriette.

SAW-WORT. V. *Serratula*, Herbe-à-scie, *ou* Sarrette.

SAXIFRAGE. Voy. *Saxifraga*; Saxifrage.

SAXIFRAGE the BURNET. Voyez *Pimpinella*; Boucage.

SAXIFRAGE the GOLDEN. Voyez *Chrysosplenium*; Scolopendre; Saxifrage-d'Or.

SAXIFRAGE the MEADOW. Voyez *Peucedanum*; Fenouil-de-Porc, l'Herbe-au-Soufre, Queue-de-Pourceau, *ou* Saxifrage de Prairie.

SCABIOUS. Voyez *Scabiosa*; Scabieuse.

SCARLET CARDINAL-FLOWER. V. *Rapuntium Cardinalis*; Fleur Cardinale.

SCARLET LYCHNIS. Voy. *Lychnis Chalcedonica*; Croix-de-Jérusalem, *ou* Fleur de Constantinople.

Scarlet Oak. Voy. *Quercus rubra*; Chêne écarlate.

Sciatica Cress. Voy. *Lepidium Virginicum*; Cresson sciatique.

Scorching Fennel. Voy. *Thapsia*; la Thapsie, Maleherbe, *ou* Turbith végétal.

Scorpion-Grass, *or* Caterpillar. Voy. *Scorpiurus*; Queue-de-Scorpion, *ou* Chenille.

Scorpion Senna. Voy. *Emerus*; Séné-de-Scorpion, Baguenaudier des Jardiniers.

Scull-Cap. Voy. *Scutellaria*; la Toque.

Scurvy-Grass. Voyez *Cochlearia*; l'Herbe-aux-Cuillers.

Sea-Buckthorn. V. *Hippophae*; le Ramnoïde.

Sea-Cabbage. V. *Crambe*; Chou Marin.

Sea-Colewort. V. *Convolvulus Soldanella*; Chou de Mer, Soldanelle.

Sea-Lavender. Voyez *Limonium*; Lavande de mer.

Sea-Pink. V. *Statice*; Œillet Marin, Gason d'Olympe, Statice, *ou* l'Herbe à sept têtes.

Seeds. Semences.

Segments. Segments *ou* parties.

Self-Heal. V. *Prunella*; Brunelle *ou* Sanicle.

Seminary. Séminaire, lieupr opre à semer *ou* à serrer des graines.

Seminal Leaves. Feuilles séminale.

Sengreen, *or* Housleek. Voyez *Sedum* et *Semper-Vivum*; Joubarbe *ou* Sédum.

Senna the bastard. V. *Cassia*; Casse *ou* Séné sauvage.

Senna the Bladder. V. *Colutea*; Séné en vessie, *ou* faux Séné.

Senna the Jointed-Podded. V. *Coronilla*; Coronille.

Senna the Scorpion. V. *Emurus*; Séné de Scorpion, Baguenaudier des Jardiniers.

Sensitive Plant. Voyez *Mimosa Sensitiva*; Sensitive.

Sermountain. Voy. *Laserpitium*; le Laser.

Serpent's-Tongue. V. *Ophioglossum*; Langue-de-Serpent, *ou* l'Herbe-sans-Coûture.

Service the Wild. V. *Cratægus*; Alisier.

Service-Tree. Voyez *Sorbus*; le Sorbier.

Setter-Wort, *or* Bear's-Foot. V. *Helleborus fœtidus*; Hellébore puant.

Setwell. Voy. *Valeriana*; Valérienne.

Shaddock. V. *Aurantium Decumana*; Pompelmous, *ou* Chadoce, espece d'Orange.

Shave-Grass. Voyez *Equisetum*; Prêle.

Prêle, *ou* Queue-de-Cheval.

Shepherd's-Needle. V. *Scandix*; Aiguille *ou* Peigne-de-Vénus, Cerfeuil ou Chervi.

Shepherd's-Pouch. V. *Alyssum*, ou *Thlaspi Bursa Pastoris*; Bourse-à-Pasteur.

Shepherd's Staff. V. *Dipsacus Pilosus*; Verge-à-Pasteur, *ou* Chardon à Foulon sauvage.

Side-Saddle Flower. Voyez *Sarracenia*; Fleur de Selle-de-Femme.

Silk-Grass. V. *Alve* et *Apocynum*; Herbe à soie, Aloës et Apocin.

Silk-Grass of Virginia. Voyez *Periploca*; Soie de Virginie, Apocin.

Silver Bush. V. *Anthyllis Barba Jovis*; Barbe-de-Jupiter, Arbuste d'argent, Vulnéraire barbu, *ou* Ebénier en arbrisseau.

Silver-Tree. Voy. *Protea*; Arbre argenté.

Silver Weed. Voyez *Potentilla argentea*; Quientefeuille argengentée.

Skirret. V. *Sium*; Chervi.

Slipper the Lady's. V. *Cypripedium*; Sabot-de-la-Vierge.

Sloe-Tree. V. *Prunus sylvestris*; Prunier sauvage.

Smallage. V. *Apium graveolens*; Ache *ou* grand Persil.

Snail Trefoil. Voy. *Medicago*; Luserne.

Snakeweed. Voyez *Bistorta*; la Bistorte.

Snakeroot. Voyez *Aristolochia Serpentaria*; Aristoloche de Virginie.

Snakeroot the Rattle. Voyez *Polygala Senega*; Racine de Serpent à sonnettes du Sénégal.

Snapdragon. Voy. *Antirrhinum*; Muffle-de-Veau.

Snapdragon of America. Voy. *Ruellia*; Muffle-de-Veau de l'Amérique.

Snap-Tree. Voyez *Justicia*.

Sneeze-wort. Voyez *Achillea Ptarmica*; Eupatoire de Mésué, *ou* l'Herbe à éternuer.

Snowdrop. V. *Galanthus*; Perce-Neige.

Soldanel. Voy. *Soldanella*; Soldanelle.

Soldier the Fresh Water. Voy. *Stratiotes*; Aloës de Marais.

Solstice. Solstice.

Sopeberry. V. *Sapindus*; l'Arbre à baies de savon, arbre aux savonnettes, *ou* Savonnier.

Sopewort. V. *Saponaria*; Herbe à Savon, Saponaire *ou* Savonnaire

Sorrel. Voy. *Acetosa*; l'Oseille.

Sorrel the Indian. V. *Hibiscus Gossipi-folius*; Ketmie *ou* Oseille des Indes.

SORREL the WOOD. Voy. *Oxalis*; Oseille sauvage.

SOURSOP. Voyez *Annona muricata*; Annone dont le fruit est acide.

SOUTHERN WOOD. V. *Abrotanum*; Armoise.

SOWBREAD. Voy. *Cyclamen*; Pain de Pourceau.

SOW-THISTLE. V. *Sonchus*; Laitron. Chardon de Pourceau.

SPANISH ARBOR VINE. Voy. *Convolvulus*.

SPANISCH BROOM. Voy. *Genista florida*, et *Spartium Junceum*; Genêt d'Espagne.

SPANISH ELDER. Voy. *Saururus*; Queue-de-Lézard, Sureau d'Espagne.

SPANISH MARJORAM. Voy. *Urtica Dodartii* Ortie à Pillules, nommée *Marjolaine d'Espagne*.

SPANISH-NUT. V. *Sisyrinchium bulbosum*; Bermudienne bulbeuse.

SPANISH PICKTOOTH. V. *Daucus Mauritamus*; Carotte d'Espagne.

SPANISH ROSEMARY. V. *Passerina*; Sassamoude, Romarin d'Espagne.

SPARROW GRASS. Voy. *Asparagus*; Asperge.

SPATLING POPPY. Voy. *Cucubalus lati-folius*; Pavot baveux.

SPEARAGE. Voy. *Asparagus*; Asperge.

SPEAR-MINT. V. *Mentha viridis*; Menthe.

SPEAR the KING'S. V. *Asphodelus*; Asphodele, Lance-de-Roi.

SPEAR-WORT. Voyez *Ranunculus sanguineus*; Renoncule à fleur couleur de sang.

SPEEDWELL. Voy. *Veronica*; Véronique.

SPIDERWORT. Voy. *Phalangium* et *Ephemerum*; l'Herbe-à-l'Araignée.

SPIGNEL. V. *Athamanta*; le Méum des boutiques.

SPIKE LAVENDER. Voy. *Lavendula spica*; Lavande.

SPINACH. V. *Spinacia*; Epinard.

SPINDLE-TREE. Voy. *Evonymus*; Fusain, Bonnet-de-Prêtre, *ou* Bois-de-Chien.

SPINDLE-TREE the AFRICAN. V. *Celastrus*; Fusain d'Afrique, *ou* Bois à bâton.

SPLEENWORT. Voyez *Asplenium*; Cétérach, Capillaire commun, Polytrie, Sauve-vie, *ou* la Doradille.

SPLEENWORT the ROUGH. Voyez *Lonchitis*; Lonchite.

SPOONWORT. Voyez *Cochlearia*; l'Herbe-aux-Cuillers.

SPURGE LAUREL. Voy. *Daphne*; Laurier d'Épurge, Auréole, Garou.

SPURGE OLIVE. Voyez *Daphne*

Cneorum; Épurge à feuilles d'Olivier.

SPURRY. Voy. *Arenaria*; espece d'Hépatique.

SQUASHES. V. *Cucurbita*; Potyron, Courge *ou* Callebasse.

SQUILL. Voyez *Scilla*; Squille *ou* Scille, Oignon de Mer.

STAGSHORN-TREE. Voyez *Rhus*; Sumach.

STAMINA. Etamines.

STAR-APPLE. Voy. *Chrysophyllum*; Arbre qui produit la Pomme étoilée.

STAR FLOWER. V. *Melianthium*; Fleur à étoile.

STAR HYACINTH. / STAR of BETHLEHEM. / STAR of NAPLES. } V. *Ornithogalum*; Etoile de Bethléhem, *ou* Jacinthe du Pérou.

STAR THISTLE. Voyez *Centaurea Sphæro-cephala*; Chardon étoilé.

STARWORT. Voyes *Aster*; Astre; Herbe-à-l'Etoile.

STARWORT the YELLOW. Voyez *Inula Mariana*; Enule du Maryland.

STATUES. Statues, ornement de jardin.

STELLATE PLANTS. Plantes radiées *ou* étoilées.

STICKADORE. V. *Stæchas*; Lavande de France, *ou* Cassidony.

STINKING BEAN-TREFOIL. Voy. *Anagyris*; Féve de Treffle puant, *ou* Bois puant.

STOCK-GILLI FLOWER. V. *Cheiranthus*; Girofflier, Violier.

STOCK-GILLI FLOWER the DWARF. Voyez *Hesperis*; Roquette, Julienne.

STONE-BREACK. V. *Alchemilla*.... Saxifrage.

STONE CROP. Voy. *Sedum album*; petite Joubarbe, *ou* Trique-Madame.

STONE-CROP-TREE. V. *Chenopodium fruticosum*; Arroche en arbrisseau du Mexique.

STORAX the LIQUID. V. *Liquidambar*; Arbre de Storax.

STORAX-TREE. V. *Styrax*; Storax en arbre.

STOVE; serre chaude, serre à fourneau.

STRAWE BERRY. Voyez *Fragaria*; Fraisier.

STRAWE BERRY BLITE. / STRAWE BERRY SPINACH. } V. *Blitum capitatum*; Epinard-Fraise.

STRAWE-BERRY-TREE. V. *Arbutus*; Arbousier, Arbre à Fraise.

STYLE. V. *Stylus*; Style.

SUCCORY V. *Cichorium*; Chicorée; Endive.

SUCCORY the GUM. Voyez *Chondrilla*; Cartilage, Chicorée

de Gomme, *ou* Chondrille.

SUGAR-CANE. Voyez *Saccharum*; Canne à sucre.

SUGAR-MAPLE. V. *Acer Saccharinum*; Erable à sucre.

SULPHUR-WORT. V. *Peucedanum*; l'Herbe-au-Soufre, Fenouil-de-Porc, *ou* Queue-de-Pourceau.

SULTAN-FLOWER. Voy. *Centaurea Moschata*; Centaurée *ou* Bluet du Levant, Sultan doux, Ambrette, *ou* Fleur du grand Seigneur.

SUMACH the MYRTLE-LEAVED. Voyez *Coriaria*; Sumach, *ou* Rondon à feuilles de Myrte, l'arbre à tanner les cuirs.

SUMACH.
SUMACH the TANNERS.
SUMACH the VENITIAN.
} V. *Rhus Cotinus*; Sumach; Arbre à tanner les cuirs.

SNOWDROP-TREE. V. *Chionanthus*; Snaudrap, Arbre-à-Franges, Arbre-de-Neige, Amelanchier de Virginie.

SUMMIT OF FLOWERS. Sommets *ou* antheres.

SUN. Soleil.

SUN-DEW. Voy. *Drosera*; Rosée-du-Soleil, *ou* Rossolis.

SUN-FLOWER. V. *Helianthus*, Soleil, Tournesol, Fleur-du-Soleil.

SUN-FLOWER the DWARF. Voyez *Rudbeckia*; Tournesol nain.

SUN-FLOWER the WILLOW-LEAVED. Voyez *Helenium*; Enulecampane, *et* Fleur-du-Soleil bâtarde.

SUN-SPURGE. Voyez *Euphorbia*.... Euphorbe *ou* Tithymale.

SWALLOW-WORT. Voy. *Asclepias*; Dompte-Venin, Apocin, Soyeuse.

SWEET-APPLE. Voy. *Annona Africana*; Annone d'Afrique à fruit doux, *ou* la Pomme douce.

SWEET JOHNS.
SWEET WILLIAM.
} V. *Dianthus barbatus*, et *prolifer*; Œillet barbu *ou* Œillet-de-Poëte de jardin, Œillet prolifere.

SWEET WILLIAM of BARBADOES. Voy. *Ipomæa*; Quamoclite.

SWEET WILLOW. Voyez *Myrica*; Myrte à chandelle, Gale, Saule doux.

SWINES CRESS. Voy. *Cochlearia Armoracia*; l'Herbe aux-Cuillers, grand Raifort sauvage, *ou* Cresson de Cochon.

SYCAMORE.
SYCAMORE the FALSE.
} V. *Acer Pseudo-Platanus*; grand Erable, faux Platane, Sycomore.

T.

THORN the EGYPTIAN. Voy. *Mimosa Nilotica*, Acacia, Epine d'Egypte.

THORN the EVERGREEN. } Voy. *Mespilus Pyracantha*; Epine toujours verte, *ou* Buisson ardent.
THORN the GLASTENBURY. }

THORN the GOAT'S. Voy. *Tragacantha*; Epine-de-Chevre, Adragant, *ou* Barbe-de-Renard.

THORN the HAW. Voy. *Cratægus Oxyacantha*; Aubepin, *ou* Aubépine.

THORN the PURGING. V. *Rhamnus Catharticus*; Nerprun.

THORN the WHITE. V. *Mespilus Cratægus Oxyacantha*; Epine blanche.

THOROUGH-WAX. V. *Buplevrum rotundi-folium*; Oreille-de-Lievre, *ou* Perce-feuille.

THREE-LEAVED GRASS. V. *Trifolium*; Treffle.

THRIFT. V. *Statice*; Œillet Marin, Gason d'Olympe, Statice, l'Herbe-à-sept-têtes.

THROATWORT. V. *Campanula Trachelium*; Campanule gantelée, *ou* Gant-de-Notre-Dame.

THUNDER. Le tonnerre.

THYME. } V. *Thymus*; Thym.
THYME the LEMON. }

THYME the MASTICH. V. *Satureïa*; Sarriette.

TICK SEED. V. *Corispermum*.

TOAD-FLAX. V. *Linaria*, ou *Dodartia Linaria*; Lin-de-Crapauds.

TOBACCO. Voyez *Nicotiana*; Tabac.

TOOTH-PICK. Voyez *Daucus*; Carotte.

TOOTH-WORT. Voy. *Dentaria*; la Dentelaire.

TORMENTIL. Voy. *Tormentilla*; la Tormentille.

TOUCH-ME-NOT. V. *Impatiens*; *noli tangere*; Balsamine jaune.

TOWER MUSTARD. V. *Turritis*; Moutarde cylindrique, la Tourette.

TRACES LADY'S. V. *Orchis*.

TRAVELLER'S. JOY. Voyez *Clematis Vitalba*, Clématite grimpante, nommée *Viorne*, ou *la Joie-du-Voyageur*.

TREACLE MUSTARD. V. *Thlaspi* et *Iberis*; Moutarde bâtarde.

TREE GERMANDER. Voyez *Teucrium*; Germandrée en arbrisseau.

TREE of LIVE. V. *Thuya*; Arbre de vie.

TREE the CHASTE. V. *Vitex Agnus-castus*; l'arbrisseau chaste.

TREE the CORK. V. *Quercus Suber*; le Liége.

TREE the INDIAN GOD. V. *Ficus Religiosa*; Figuier du Malabare, *ou* Figuier des Pagodes.

TREE the WHITE-LEAF, *or* MEALLY. V. *Viburnum Lantana*; Viorne d'Italie, *ou* Coudre-Mancienne.

Trefoil. V. *Trifolium*; Treffle.

Trefoil - Shrub. Voyez *Dorycnium* et *Ptelea*; Treffle en arbrisseau.

Trefoil the Bean Voy. *Cytisus*; Cytise.

Trefoil the Bird's-Foot. Voy. *Lotus*; le Lotier.

Trefoil the Marsh. Voyez *Menyanthes*; Treffle d'eau, le Ménianthe, *ou* l'Herbe-des-Marais.

Trefoil the Moon. Voyez *Medica*; Treffle en forme de lune, Luserne.

Trefoil the Snail. Voyez *Medicago*; Treffle *ou* Luserne en limaçon.

Trefoil the Star-Headed. / Trefoil the Straw Berry-Headed. } V. *Trifolium fragiferum*; Treffle-Fraisier.

True-Love. V. *Paris*; Raisin-de-Renard; Véritable-Amour.

Trumpet-Flower. V. *Bignonia*; Fleur-à-Trompette, Jasmin écarlate de Virginie.

Trumpet Honey Suckle. Voy. *Periclymenum*; Chevrefeuille.

Tuberose Roots. Racines tubéreuses.

Tulip. V. *Tulipa*; Tulippe.

Tulip the African. Voyez *Hæmanthus*; Tulippe du Cap, Fleur-de-Sang.

Tulip-Tree. V. *Tulipifera*; Tulippier.

Tulip-Tree the Laurel-Leaved. Voy. *Magnolia*, grand Tulippier à feuilles de Laurier.

Turbith. Voyez *Thapsia*; Thapsie, Turbith végétal, Maleherbe.

Turk's-Cap. Voyez *Lilium Martagon*; Martagon, Bonnet-de-Turc.

Turk's-Head. Voyez *Cactus Melocactus*; gros Melon-Chardon, quelquefois nommé *Bonnet-de-Turc*.

Turky Baulm. V. *Dracocephalum Moldavica*; Moldavique *ou* Mélisse des Moldaves.

Turky Wheat. Voy. *Zea*; Bled de Turquie, *ou* Mays.

Turnep. / Turnep the French. } Voyez *Rapa Napus*; Navet *ou* Turnipe.

Turnep Cabbage. V. *Brassica*, *Napo-Bassica*; Chou à racine de Navet, Chou-Navet, *ou* Chou-Rave.

Turnhoof, *or* Ground Ivy. Voyez *Glechoma*; Lierre rempant.

Turnsol. Voyez *Heliotropium* et *Helianthus*; Fleur-du-Soleil, Tournesol.

Turpentine the Venice. Voyez *Larix*; Méleze, qui produit la Térébenthine de Venise.

Turpentine-Tree. Voy. *Pistacia*

Terebinthus; le Térébinthe *ou* Pistachier sauvage mâle et femelle.

TUTSAN. V. *Hypericon Ascyron*; l'Ascirum Hypéricoïdes.

TWYBLADE. V. *Ophrys*, *Nidus avis*; la Double-feuille.

V.

VALERIAN. V. *Valeriana*; Valérienne.

VALERIAN the GREEK. Voy. *Polemonium cæruleum*; Valérienne grecque.

VAPOUR. Vapeur.

VASES. Vâses, ornemens de jardin.

VEGETABLES. Végétaux.

VEGETATION. Végétation.

VENUS COMB. Voyez *Scandix*; Aiguille *ou* Peigne-de-Vénus, Cerfeuil, Chervi.

VENUS LOOKING-GLASS. Voyez *Campanula*; *Speculum Veneris*, Campanule érigée, nommée *Miroir-de-Vénus*.

VENUS NAVELWORT. Voy. *Cynoglossum Lini-folium*; Cynoglosse à feuilles de Lin, *ou* Nombril-de-Vénus.

VERVAIN. Voyez *Verbena*; Verveine.

VERVAIN MALLOW. Voy. *Alcea*; Passe-Rose *ou* Mauve-Rose.

VETCH. V. *Vicia*; Vesce.

VETCHLING. Voyez *Lathyrus*; Gesse.

VETCH the BITTER. V. *Orobus*; Orobe.

VETCH the CHICHLING.
VETCH the CRIMSON-GRASS. } Voyez *Lathyrus Nissolia*; la Gesse cramoisie.

VETCH the HARCHET. Voy. *Securidaca*; Vesce en forme de hache.

VETCH the HORSE-SHOE. Voyez *Hippocrepis*; Fer-de-Cheval.

VETCH the KIDNEY. V. *Anthyllis Vulneraria*; Vulnéraire, *ou* Vesce en forme de roignon.

VETCH the LIQUORICE. V. *Glycine*; Réglisse sauvage à racine noueuse, *ou* vesce laiteuse.

VETCH the MEDICK. V. *Astragalus*; Astragale, *ou* Vesce à lait.

VINE. V. *Vitis*; Vigne.

VINE the BLACH. V. *Tamus*; Bryonne noire, Racine-Vierge, *ou* Sceau-de-Notre-Dame.

VINE the SPANISH ARBOR. Voyez *Convolvulus*.

VINE the WHITE. Voyez *Bryonia*; Bryonne, *ou* Vigne blanche.

VIOLET. Voyez *Viola*; Violette.

VIOLET the DAMES, *or* QUEEN'S. Voyez

W.

Fin de la Table des noms anglois.




UNIVERSIDAD DE SEVILLA
Biblioteca
UNIVERSIDAD D SEVILLA
601045260


211
DICTIONNA
DES
JARDINIER
TOM VIII
V – Z
92


colorchecker CLASSIC
calibrite
mm